MADAME SEIGNOBOS

COMMENT ON FORME UNE CUISINIÈRE

1ère PARTIE

LES VIANDES DE BOUCHERIE

HACHETTE ET Cie

No 8007.87
Pt. 1

AUG 20
1914
MAY -1 C
JAN 6

MADAME SEIGNOBOS

✻ COMMENT ON FORME UNE CUISINIERE ✻ 1ère PARTIE ✻ LES VIANDES DE BOUCHERIE ✻ ✻

✻ HACHETTE ET Cie ✻

11514

COMMENT ON FORME UNE CUISINIÈRE

PREMIÈRE PARTIE

LES VIANDES DE BOUCHERIE

MEMENTO DE LA CUISINIÈRE

LA DURÉE DES CUISSONS

Bœuf

Filet

A la Broche
3/4 d'h. le 1er kilog.; 1/4 d'h. ch. livre en plus.
Au Four
35 m. le 1er kilog.; 1/4 d'h. ch. livre en plus.

Bifteck

Sur le Gril
5 ou 6 m. pour le 1er côté; 4 m. pour le 2e.
Sauté
3 ou 4 m. pour le 1er côté; 3 m. pour le 2e.

Tranche

Braisée
3 h. 2 kil. très lentement.
1/2 heure pour faire le coulis.
1/4 d'heure pour chaque livre en plus.

Pot-au-Feu

3 heures pour les os et les débris seuls.
3 autres heures avec la viande (petit feu).

Veau

Tête entière

3 à 4 heures suivant la grosseur.

En Morceaux
1 heure 1/2.

Rotis

A la Broche
1 h. 1/2 3 à 4 livres; 1/4 d'h. chaque livre en plus.
Au Four
1 heure 1/4.

Fricandeau, Rouelle

1 h. 1/2 pour 3 livres.

Foie entier
1 heure 1/2.

Foie en tranches
1/4 d'heure.

Cotelettes

Braisées : 25 minutes.
Au Gril : 12 à 15 m.
Sautées : 20 minutes.

Escalopes
20 minutes lentement.

Blanquette
1 heure 1/2.

Mouton

Gigot et Selle

A la Broche
3/4 d'h. le 1er kilog.; 1/4 d'h. ch. livre en plus.
Au Four
1/2 h. le 1er kil.; 1/4 d'h. livre en plus.

Braisés

Gigot
De 2 à 3 heures.
Épaule
2 heures.

Cotelettes

Sur le Gril
5 minutes de chaque côté.
Sautées
4 minutes de chaque côté.

Ragout, Navarin

1/2 h. pour *roussir;* 1 h. en plus pour *mijoter.*

Rognons
Brochette : 10 minutes.
Sautés : 20 minutes.

Agneau

Gigot et Selle

A la Broche
1 heure pour la grosseur ordinaire.
Au Four
50 minutes.

Cotelettes

Sur le Gril
5 m. de chaque côté.
Sautées
5 m. de chaque côté.
En Papillotes
6 minutes.

Poitrine

En Ragoût
1 heure par kilog.
En Blanquette
1 heure.

Porc

Filet

Au Four : 1 heure par kilog.

Cotelettes
Sautées : 10 minutes.
Braisées : 20 minutes.

Petit Barème à Consulter chez le Boucher

La vérification d'un compte de boucher embarrasse quelquefois une cuisinière : grâce à ce *Petit Barème*, cette opération qui lui paraissait compliquée devient tout ce qu'il y a de plus facile. Exemple : *Un morceau de veau pèse 795 grammes. Le demi-kilo (500 gr.) vaut 1 fr. 50 ; combien vaut le morceau ? Décomposer le poids total en fractions de 500, 200, 60, 30 et 5 gr., et chercher dans chacune des colonnes verticales correspondantes à ces poids le nombre qui se trouve horizontalement en regard du prix du demi-kilo, c'est-à-dire de 1 fr. 50. On obtient ainsi : 500 gr. = 1 fr. 50 ; 200 gr. = 60 cent. ; 60 gr. = 19 cent. ; 30 gr. 9 cent. ; 5 gr. = 2 cent., ce qui donne au total : 2 fr. 40.*

500 gr.	= 1 fr. 50
200 gr.	= 0 fr. 60
60 gr.	= 0 fr. 19
30 gr.	= 0 fr. 09
5 gr.	= 0 fr. 02
795 gr.	= 2 fr. 40

Pour éviter toute erreur, avoir soin, au fur et à mesure qu'on les trouve, d'écrire ces divers chiffres de la façon indiquée ci-contre :

Tableau donnant le prix des subdivisions du kilo ou de la livre.

Si le kilogr. ou 1000 gr. vaut	1/2 kil. 500 gr. ou livre vaut	(1) 5 gr.	(2) 10 gr.	(3) 20 gr.	(4) 30 gr. ou 1 once.	(5) 50 gr. ou 1/2 hecto.	(6) 60 gr. ou 1/2 quart.	(7) 100 gr. ou 1 hecto.	(8) 125 gr. ou 1 quart.	(9) 200 gr. ou 2 hectos.	(10) 250 gr. ou 1/2 livre.	(11) 300 gr. ou 3 hectos.	(12) 400 gr. ou 4 hectos.	(13) 750 gr. ou 3/4 de kilo.	(14) 2 kilogr. ou 2 kilos.	(15) 5 kilogr. ou 5 kilos.	(16) 10 kilogr. ou 10 kilos.
» 40	» 20	»	»	»	» 02	» 02	» 03	» 04	» 05	» 08	» 10	» 12	» 16	» 30	» 80	2 »	4 »
» 45	» 23	»	»	»	» 02	» 03	» 03	» 05	» 06	» 09	» 12	» 14	» 18	» 35	» 90	2 25	4 50
» 50	» 25	»	»	» 01	» 02	» 03	» 03	» 05	» 07	» 10	» 13	» 15	» 20	» 38	1 »	2 50	5 »
» 55	» 28	»	»	» 01	» 02	» 03	» 04	» 06	» 08	» 11	» 14	» 17	» 22	» 42	1 10	2 75	5 50
» 60	» 30	»	»	» 02	» 03	» 03	» 04	» 06	» 08	» 12	» 15	» 18	» 24	» 45	1 20	3 »	6 »
» 65	» 33	»	»	» 02	» 03	» 04	» 05	» 07	» 09	» 13	» 17	» 20	» 26	» 50	1 30	3 25	6 50
» 70	» 35	»	»	» 02	» 03	» 04	» 05	» 07	» 09	» 14	» 18	» 21	» 28	» 53	1 40	3 50	7 »
» 75	» 38	»	»	» 02	» 03	» 04	» 05	» 08	» 10	» 15	» 19	» 23	» 30	» 57	1 50	3 75	7 50
» 80	» 40	»	»	» 02	» 03	» 04	» 05	» 08	» 10	» 16	» 20	» 24	» 32	» 60	1 60	4 »	8 »
» 85	» 43	»	»	» 02	» 03	» 05	» 06	» 09	» 11	» 17	» 22	» 26	» 34	» 65	1 70	4 25	8 50
» 90	» 45	»	»	» 02	» 03	» 05	» 06	» 09	» 11	» 18	» 23	» 27	» 36	» 68	1 80	4 50	9 »
» 95	» 48	»	»	» 02	» 03	» 05	» 06	» 10	» 12	» 19	» 24	» 29	» 38	» 72	1 90	4 75	9 50
1 »	» 50	» 01	» 01	» 02	» 04	» 05	» 07	» 10	» 13	» 20	» 25	» 30	» 40	» 75	2 »	5 »	10 »
2 »	1 »	» 01	» 02	» 04	» 07	» 10	» 13	» 20	» 28	» 40	» 50	» 60	» 80	1 50	4 »	10 »	20 »
3 »	1 50	» 02	» 03	» 06	» 09	» 15	» 19	» 30	» 35	» 60	» 75	» 90	1 20	2 25	6 »	15 »	30 »
4 »	2 »	» 02	» 04	» 08	» 13	» 20	» 22	» 40	» 50	» 80	1 »	1 20	1 60	3 »	8 »	20 »	40 »
5 »	2 50	» 03	» 05	» 10	» 16	» 25	» 35	» 50	» 63	1 »	1 25	1 50	2 »	3 75	10	25 »	50 »

MADAME SEIGNOBOS

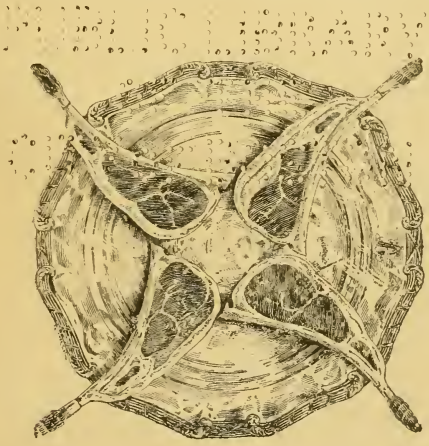
COMMENT ON FORME UNE CUISINIÈRE

PETIT GUIDE DE LA MAITRESSE DE MAISON

PREMIÈRE PARTIE

LES VIANDES DE BOUCHERIE

Conseils préliminaires. — Comment Faire son Feu.
Le Fourneau au Charbon. — La Cuisine au Gaz. — Comment on devient Rotisseur.
Le Bœuf. — Pot-au-Feu. — Bœuf Roti ; Grillé ; Braisé ; a l'Étuvée ; a la Mode.
Le Bœuf en Gelée ; en Galantine ; Salé ; avec Garnitures. — Abats.
Le Mouton. — Le Pré-Salé. — Le Gigot. — La Selle. — Le Filet. — Les Cotelettes.
Épaule Braisée ; Farcie. — Ragout. — L'Agneau et Le Chevreau.
Le Veau. — Choix et préparation. — Le Veau Roti ; Mariné : en Ragout. — Abats. — Veau en Gelée.
Le Porc frais. — Filet. — Cotelettes. — Saucisses. — Boudin. — Abats. — Salaisons.



PARIS
LIBRAIRIE HACHETTE ET Cie
79, BOULEVARD SAINT-GERMAIN, 79

Droits de traduction et de reproduction réservés.

A NOS LECTRICES

Nous publions ici une série d'articles qui ont paru dans la Mode Pratique *au cours de ces dernières années ; ils répondent à un embarras tellement fréquent chez les jeunes femmes soucieuses de la bonne tenue de leur ménage, qu'ils ont eu dès leur apparition des milliers de lectrices assidues et enthousiastes.*

Bientôt les abonnées du journal, habituées à recourir constamment à ces enseignements si prévoyants et si précis, décidées à faire de ces recettes claires et complètes le guide journalier de leur cuisinière, nous ont demandé que ces conseils soient réunis en un petit volume facile à consulter.

Sans attendre la suite complète du Cours de cuisine de Mme Seignobos, *nous publierons successivement, dès qu'elles auront paru, chacune des parties qui le composent :*

1re Partie : Les Viandes de Boucherie. — 2e Partie : Les Volailles, le Gibier, le Poisson, *les sauces, les farces, les potages, les conserves salées ; porc, oie, etc.* — 3e Partie : les Pâtes et la Pâtisserie, *les fruits, les conserves, le dessert, les confitures ; les boissons, vin, bière, cidre, eaux minérales, café, thé, chocolat.* — 4e Partie : la *cuisine pour les* Vieillards, *les* Solitaires, *les* Petits Enfants, *les Convalescents ; les tisanes. Quelques notes sur la* Cuisine Végétarienne.

Des domestiques, sans qu'il y paraisse, dépendent en grande partie le calme, le bien-être du chez-soi : *un changement de cuisinière dans une maison équivaut, toute proportion gardée, à un changement de ministère dans un pays de régime parlementaire, surtout quand la maîtresse de maison s'en remet au hasard de lui procurer une* perle.

Toutes les variétés d'ennuis, de mécomptes, de luttes intimes, s'accumulent et entravent la vie de tous les jours, et quand, lassé d'être mal servi et empoisonné, on essaie d'un nouveau changement, d'autres inconvénients surgissent.

C'est qu'il ne suffit pas de changer, *d'*essayer *souvent, sans cesse, pour arriver à trouver la cuisinière qu'on souhaite. Les bonnes cuisinières alliant à leur savoir professionnel de suffisantes qualités morales sont rares.*

Celles qui sont réellement habiles sont coûteuses, elles demandent des gages élevés et dépensent beaucoup. Celles qui ne savent rien, coûtent presque aussi cher, avec l'ennui en plus, par le gaspillage, le gâchis, les maladresses, les plats manqués. Sans compter que toute domestique, même ignorante, est prompte à constater la propre ignorance de sa dame, *et qu'elle en prend à son aise dès qu'elle se sent indispensable dans la maison.*

Pour toutes ces raisons, il faut qu'une maîtresse de maison possède les connaissances pratiques lui permettant d'échapper aux méfaits des cuisinières de rencontre.

En dehors des cas exceptionnels, la première préoccupation dans le choix d'une cuisinière est de trouver une personne propre, active, bien portante, intelligente et honnête. Avec ces qualités, il est toujours possible de créer une cuisinière entendue, régulière dans son service, sagement économe, attachée à la maison et que l'amour de son métier domine.

Mais ce résultat — le rêve de toutes les jeunes femmes — ne peut être obtenu que par un véritable enseignement: la cuisine n'est point affaire de routine; elle demande du goût, du savoir et du raisonnement.

Il faut bien se dire qu'aucun savoir ne s'improvise, et qu'à toute tâche il faut être préparé.

Rien n'est plus dangereux que d'avoir à se fier *aux autres: il faut pouvoir, non seulement dire ce qu'on veut, mais* pourquoi *on le veut; sans cela on ne sait que répondre aux prétentions contraires de sa cuisinière. — La bonne cuisine a pour bases une foule de règles, tirées de l'hygiène, des propriétés particulières de chaque aliment. — La mise en pratique intelligente de ces notions est le point de départ de tout enseignement de la cuisine; si la maîtresse de maison possède ces connaissances générales, la cuisinière comprend qu'elle a trouvé* sa maîtresse. *Cela n'est pas tout, pourtant; si les questions de soin et d'hygiène sont le fond même d'une bonne cuisine, il faut pour la compléter toutes les délicatesses de forme, la variété des préparations et la sûreté de goût.*

La maîtresse de maison doit posséder l'art comme la science, et jamais une femme ne devrait aborder la conduite d'un ménage sans être capable de faire, *et de* bien faire, *elle-même tout ce qu'elle devra commander aux autres.*

Pour n'être pas trompée, la première condition est de connaître les matières premières, et de savoir comment on doit les employer. Il faut enfin être à même, lorsqu'un plat est manqué, de dire pourquoi il est manqué, et d'indiquer le remède du mal.

Si, au contraire, la nouvelle bonne s'aperçoit que sa maîtresse ne distingue pas le beurre délicat du beurre ordinaire, un morceau de viande d'un autre, une volaille fine d'une médiocre, elle ne se préoccupera guère d'apporter de l'amour-propre dans ses achats.

C'est à cette ignorance habituelle et à cette insouciance si commune, que nous avons voulu soustraire la maîtresse de maison, en indiquant ici avec méthode Comment on forme une Cuisinière. *Nous espérons que nos conseils pratiques, fruits d'une longue expérience en ces matières, permettront à nos lectrices de mener à bien cette tâche importante et délicate.*

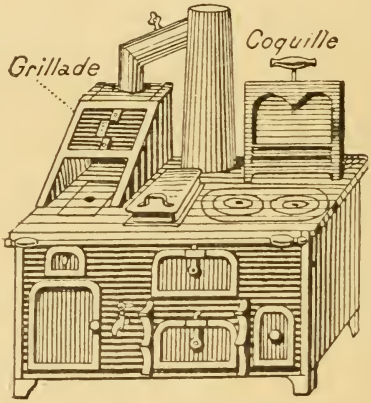
Nous souhaitons avoir réussi suffisamment pour mériter, avec la sympathie de nos lectrices, la reconnaissance de quelques maris de France.

CONSEILS PRÉLIMINAIRES

COMMENT FAIRE SON FEU

Le Fourneau au Charbon

Posons d'abord un principe : *Pour qu'un fourneau brûle, il faut qu'il soit propre;* commencez donc par enlever les ronds qui ferment chaque trou du fourneau, retirez le charbon noirci qui remplit le foyer et intercepte le courant d'air ; ouvrez la clef de tirage, qui est placée vers le milieu du tuyau, et retirez les cendres dont le tiroir est rempli. Elles doivent être ôtées chaque jour avant d'allumer le fourneau et passées au travers d'une grille ; les petits charbons ou escarbilles qui y restent en suffisante quantité servent à entretenir le feu du fourneau pendant tout l'après-midi.



CUISINIÈRE DE MÉNAGE.

Nettoyage. — Voyez s'il y a de la suie dans les divers conduits intérieurs, ce qui empêcherait l'air de circuler, *car sans air le feu ne peut brûler*. Il faut enlever cette suie avec un petit balai de bouleau et avec un chiffon, frotter et nettoyer l'intérieur du four et de l'étuve ; les laver de plus avec de l'eau très chaude, fortement additionnée de cristaux de soude (autrement dit carbonate), laver de même la plaque et le devant du fourneau. Si désormais la cuisinière a soin de nettoyer son fourneau chaque soir, après dîner, il ne sera plus nécessaire de faire de ces grands lavages, longs et ennuyeux. Il est facile de comprendre que le soir, le fourneau étant encore chaud, les corps gras sont plus facilement dissous par l'eau et la soude, que si on attend le lendemain. Avant d'allumer, remplir le réservoir d'eau et, chaque fois qu'on prend de l'eau chaude, remettre dans le réservoir la même quantité d'eau froide, afin d'éviter que la chaleur vive du fourneau ne le fasse éclater. Tous les deux ou trois jours, lorsque le fourneau est éteint, laver et nettoyer ce réservoir pour éviter les dépôts de tartre qui troublent l'eau chaude.

Allumage. — Il faut prendre des morceaux de papier froissés et non pliés, les placer sur la grille du foyer, et croiser par-dessus quelques margotins résineux ; avec une allumette faire flamber le papier et le bois et les recouvrir aussitôt d'une couche de charbon (le charleroi est le meilleur charbon de cuisine), qu'il faut arranger de façon à ne pas étouffer la flamme du bois.

Replacer alors les ronds du fourneau pour activer le feu, et, quelques minutes après, ajouter du charbon jusqu'à ce que le foyer soit plein, car il est reconnu qu'un foyer à demi rempli consume plus de charbon que s'il est complètement garni.

Lorsque le feu est en pleine vigueur, le recouvrir d'une sorte de pâté composé des escarbilles recueillies sur la cendre et de poussière de charbon, le tout bien mouillé. Ce pâté forme sur le charbon allumé une espèce de croûte qui modère la chaleur et conserve le feu pendant plusieurs heures.

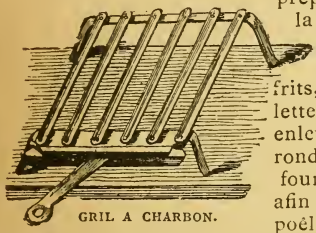
Réglage du Feu

Mais l'allumage n'est pas tout, il faut régler la chaleur suivant les diverses préparations culinaires :

Pour obtenir une chaleur lente, soutenue, telle qu'elle doit être pour le pot-au-feu, les viandes braisées à l'étuvée ou en daube, ayez soin de recouvrir le feu de cendres mouillées. Le fourneau ainsi garni donnera durant plusieurs heures la même somme de chaleur.

Pour un rôti au four, une friture, maintenir un feu ardent sans le couvrir.

Pour la friture et tout ce qui se prépare à la poêle (poissons frits, omelettes, etc.) enlever les ronds du fourneau afin que la poêle ou la bassine à friture soient enveloppées de flammes.


GRIL A CHARBON.

Pour des légumes sautés, des sauces au jus, etc., replacer les ronds sous les casseroles, afin d'éviter l'action trop vive de la flamme.

Pour les sauces blanches, béchamels, poulettes, les crèmes, le chocolat, retirer les casseroles sur les bords du fourneau, où la chaleur est moindre.

Pour les compotes, les confitures, un feu vif et régulier.

Gril sur le Fourneau. — Pour mettre le gril, attendre que le charbon, débarrassé de son gaz, ne donne plus de fumée, et soit rouge à blanc (c'est-à-dire un instant avant de s'éteindre), alors placer le gril *très penché* sur ce brasier ardent, et ne laisser que 5 ou 6 m. pour le 1er côté et 4 m. pour le 2e, les côtelettes ou biftecks qu'il s'agit de cuire. Il faut un soin extrême pour empêcher la viande de se calciner sur ce feu desséchant, et de prendre un goût de fumée par les exhalaisons de la graisse qui tombe sur les charbons ardents.

Gril au Charbon de Bois. — Il existe un petit appareil sur tous les fourneaux actuels. Il consiste en un foyer à jour, avec un conduit pour la fumée, qui va rejoindre le tuyau du fourneau. Ce système est très préférable à la défectueuse grillade au charbon de terre; si on l'emploie, il faut avoir soin d'allumer le charbon de bois au moins vingt minutes à l'avance, parce qu'il doit être *tout à fait brûlé* et arrivé au *rouge blanc*, pour donner la chaleur, à la fois vive et sans exhalaisons, nécessaire à la cuisson sur le gril; recouvrir en outre ce feu vif avec un peu de cendre de bois, et surtout placer le gril très penché. S'il était *à plat*, la graisse tomberait en gouttes sur les charbons et produirait une fumée insupportable. Cette graisse doit être recueillie dans la rigole qui entoure les grils à charbon et tomber dans une cavité placée sous la rigole; elle ne peut du reste être employée pour aucun apprêt.

Ce système rappelle un peu les foyers multiples des anciens fourneaux de campagne, qu'on appelait *potagers* et qui étaient adaptés à la cuisine ancienne.

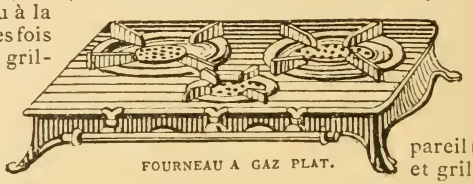
Autrefois, à part les rôtis que l'on cuisait à la broche, on accommodait les viandes dans leur jus, sur un feu tranquille, de même que les sauces, les coulis, les légumes, qui sont certainement plus délicats, plus fins au goût, *cuits en douceur* sur l'antique potager, que préparés hâtivement sur le feu violent du fourneau. Mais le temps absorbé par l'entretien des feux et la longueur des préparatifs ont amené presque partout le remplacement du potager par le fourneau moderne.

Four de Campagne. — A cette époque, déjà lointaine, lorsqu'on voulait faire une tarte, un gâteau, un

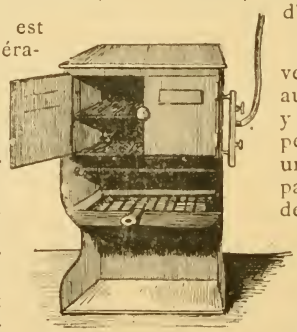
soufflé, on installait un *four de campagne*, sorte de plateau en cuivre ou en tôle monté sur trois ou quatre pieds, avec un haut couvercle emboîté tout autour; sur ce couvercle on mettait une forte quantité de braise ardente, la pâtisserie était placée sur la plaque, sous le couvercle, et la cuisson s'opérait soit par les charbons ardents du couvercle, soit par un petit feu placé sous le *four de campagne*. On obtenait avec beaucoup de peine et de patience une bonne cuisson pour les pâtisseries simples; mais en somme le *four de campagne* était un ustensile rudimentaire.

La Cuisine au Gaz

L'appareil à gaz, très complet, avec rôtissoire, gril, four, doit être préféré au fourneau à la houille, toutes les fois qu'on veut faire griller de la viande. Son seul inconvénient est d'être assez dispendieux ; mais il présente de tels avantages pour certains apprêts, qu'aucun autre système ne peut lui être comparé. Il est d'ailleurs facile de diminuer beaucoup la dépense du gaz par une surveillance bien entendue.


FOURNEAU A GAZ PLAT.

Le fourneau à gaz est bien approprié à la génération actuelle de gens pressés. Voici un premier appareil à trois foyers dans lequel est intercalé un foyer pour les fers à repasser; en voici un second, composé d'une rôtissoire surmontée d'un gril et d'un four dans lequel se trouve un second gril plus petit que celui qui est immédiatement sur la rôtissoire. En réunissant ces deux appareils, on peut faire une cuisine suffisant à un ménage de huit à dix personnes.


FOUR ET ROTISSOIRE A GAZ.

Le premier fourneau est une plaque en fonte avec des ouvertures rondes de la largeur d'une casserole, sous lesquelles sont placés des cylindres percés de petits trous qui donnent passage à la flamme et communiquent avec une barre de cuivre creux, à laquelle sont adaptés les robinets qui ouvrent et ferment le gaz. Ces cylindres sont mobiles et doivent être enlevés très souvent pour subir un nettoyage à l'eau bouillante très chargée en cristaux de soude. Le deuxième appareil (rôtissoire, four et gril) est chauffé par une colonne percée de petites ouvertures, de même que les cylindres, et doit être tenu dans un état de propreté parfaite. Avec le gaz, plus encore qu'avec les fourneaux de charbon, les nettoyages fréquents sont d'une absolue nécessité.

Nettoyage. — Les ouvertures qui donnent issue au gaz étant petites, si l'on y laisse accumuler les vapeurs grasses, il se forme un enduit qui arrête le passage de la flamme et de la chaleur. La flamme doit être bleue si l'appareil est propre ; lorsqu'elle est blanche, elle produit peu de chaleur, tout en usant plus de gaz. Il est donc essentiel, quand on allume tous les jours les fourneaux à gaz, de les laver deux fois par semaine ; on diminue ainsi la combustion du gaz.

Direction. — Ce système de chauffage présente quelque danger ; on ne saurait trop surveiller les cuisinières auxquelles on livre la direction d'un fourneau à gaz. Il faut exiger :

1° Que le compteur soit fermé après chaque repas ;

2° Que tous les robinets soient fer-

més *complètement* chaque fois qu'on éteint le feu ; il ne suffit pas de les tourner à moitié, il faut sentir la résistance produite par le point d'arrêt. Tant qu'on n'est pas absolument sûre de la prudence de sa cuisinière, il faut inspecter *soi-même* l'extinction du gaz dans tous ses détails.

Précaution. — On doit fermer les robinets avant le compteur, et au contraire ne les ouvrir qu'après l'ouverture du compteur.

Pour diminuer la dépense de gaz, tout en obtenant une chaleur suffisante : 1° la clef du compteur ne doit presque jamais être perpendiculaire ; elle doit former un angle obtus avec la boîte qu'elle traverse ; 2° les robinets du foyer doivent être la plupart du temps maintenus à demi ouverts : ils donnent ainsi assez de chaleur pour faire bouillir les liquides et cuire la viande, et la déperdition du gaz est beaucoup plus faible. Ces détails ont une grande importance économique. Fermer les robinets aussitôt qu'on a obtenu l'ébullition nécessaire, ne jamais les ouvrir avant que l'allumette soit allumée, parce que l'effet de flamme sur une trop grande quantité de gaz peut produire une petite explosion et brûler la main qui tient l'allumette.

Pour la grande colonne à feu qui alimente la rôtissoire, les trous étant très nombreux, il se produit à l'ouverture du robinet une plus grande fuite de gaz, il faut donc là des précautions plus minutieuses encore : l'allumage de la colonne se fait mieux avec une étroite bande de papier plié, qu'avec une allumette.

Quant aux tuyaux de caoutchouc : 1° il faut les laver chaque fois qu'ils sont noircis ; 2° les visiter souvent pour s'assurer qu'ils ne sont ni troués ni fendus. Dans ce cas, on doit changer le tuyau, *après avoir refermé le compteur*. Les deux extrémités des tuyaux doivent s'emboîter parfaitement sur les petits raccords de cuivre qui font partie des robinets.

Avantages de la Cuisine au Gaz. — Les avantages de la cuisine au gaz sur la cuisine au charbon sont incontestables, et il n'est plus possible maintenant de les discuter.

L'allumage instantané des fourneaux fait gagner chaque jour au moins deux heures à la cuisinière, sur le temps qu'elle perdait, pour allumer, rallumer, entretenir et nettoyer n'importe quel fourneau, sans parler du temps nécessaire à nettoyer la poussière, la fumée, inséparables de toute combustion au charbon. Si on emploie les fourneaux à la houille ou au coke, l'irrégularité du chauffage est inévitable. Au début de l'allumage, le fourneau ne donne presque pas de chaleur, et, pour le premier déjeuner, par exemple il faut bien compter près d'une demi-heure avant que le lait, le café, le chocolat soient prêts. — Par contre, aussitôt que le charbon est arrivé au rouge ardent, il brûle sans arrêt. Pour diminuer la combustion, on a recours au menu charbon, à la cendre mouillée, on couvre le brasier *d'un pâté*..., alors il s'arrête si bien qu'il devient impossible de faire la cuisine, sauf sur le foyer du milieu, et souvent il faut recommencer l'allumage. Les cuisinières possédant l'art d'entretenir un fourneau toute la journée avec *un* ou même *deux* allumages sont rares. D'ailleurs l'entretien continuel d'un fourneau nécessite une forte dépense de houille.

Le *coke* est d'un usage encore bien plus difficile, parce qu'il s'éteint chaque fois que le fourneau n'est plus plein : à chaque rallumage, ce sont de nouveaux margotins, de nouvelles boules de résine ou autres allume-feux, dont l'emploi, si souvent répété, finit par revenir assez cher.

Enfin, en admettant un fourneau parfait et une cuisinière experte en l'art des feux, il reste cet inconvénient insupportable, que la cuisine devient inhabitable pendant l'été à cause de la chaleur.

Si au lieu du fourneau de fonte, alimenté à la houille ou au coke, on a conservé l'ancien système des fourneaux à multiples foyers dans lesquels on brûle du charbon de bois, c'est bien

autre chose, comme perte de temps ; d'allumage d'abord toujours long et difficile lorsqu'on le fait avec de petit bois (remplissant la cuisine de fumée), et très dispendieux lorsqu'on emploie la braise chimique.

Une fois allumé, le charbon de bois donne une braise excellente, seulement c'est au prix de soins continuels : tant qu'il n'est pas arrivé *au rouge*, il y a un peu de fumée, et aussitôt qu'il *brûle à blanc*, il faut le renouveler. C'est cette irrégularité dans la valeur du calorique qui rend si rare la perfection des apprêts sur le gril.

Quant au gril *sur le fourneau de fonte*, il est détestable : la chaleur trop ardente et trop sèche de la houille ou du coke racornit la viande, absorbe le jus et donne souvent à la plus jolie tranche de filet de bœuf l'aspect d'un morceau de cuir desséché. Il est impossible de faire une crème veloutée et onctueuse, une confiture transparente et cuite à point sur un fourneau à la houille ; et ce n'est qu'à grand peine que ces préparations délicates peuvent réussir sur le feu de charbon de bois. L'application du gaz à la cuisine a été une véritable révolution ménagère.

Ceux-là seuls qui n'ont jamais essayé la cuisine au gaz peuvent encore la mettre en parallèle avec la cuisine aux divers charbons.

Ici, aucuns préparatifs. Inutile de savoir à l'avance à quelle heure on aura besoin d'un feu de cuisine : on ouvre le compteur, on tourne les robinets, et tout est dit.

Un déjeuner s'improvise en cinq minutes, juste le temps de griller une côtelette et de cuire deux œufs. Le thé, le café sont prêts pendant qu'on dispose les tasses sur le plateau. Et la nuit ! pour les cas d'indisposition subite, où il faut de l'eau chaude, des tisanes ! quel agrément, de n'avoir qu'un robinet à ouvrir ; au lieu d'attendre vingt ou vingt-cinq minutes un allumage de charbon.

A côté de cette rapidité inappréciable, il faut compter aussi la supériorité des apprêts faits sur le gaz, sur ceux au charbon ; les rôtis à la broche, les viandes et poissons sur le gril, atteignent, si la surveillance est précise, une perfection que ne donnera jamais la cuisson au charbon.

Le seul inconvénient est le prix élevé du gaz. Mais, lorsque la cuisinière est attentive, qu'elle a soin de fermer les robinets au moment voulu, de ne jamais oublier le compteur ouvert, après l'extinction du feu, la dépense ne sera pas plus forte que celle du charbon, et même, dans certain cas, elle sera inférieure.

COMBIEN COUTE la cuisine au gaz	DURÉE	LITRES	COUT
Pot-au-feu	7h.25	788	0.230
Bœuf à la mode	4 15	280	0.084
Poule au riz	2 20	227	0.068
Poissons	0 25	165	0.005
Chocolat au lait (1 lit.)	0 13	58	0.017
Avec des rôtissoires à gaz.			
Dinde rôtie	1h.40	350	0.25
Gigot de mouton	1 4	664	0.21
Poulet rôti	1 »	371	0.11
5 côtelettes de mouton (cuites ensemble)	» 15	125	0.037

Le tableau ci-contre indique ce que coûte avec le gaz la préparation des principaux aliments de la cuisine ordinaire. Ces chiffres, empruntés à la notice de la Compagnie du gaz, ont été vérifiés par plusieurs essais et reconnus justes.

En résumé, étant donnés les avantages de propreté, de rapidité et la supériorité des apprêts de la cuisine au gaz, je crois que lorsqu'une maîtresse de maison a le choix entre les divers systèmes de chauffage pour la cuisine, elle fera bien de se décider pour le gaz. Mais elle ne devra pas oublier qu'il faut une grande attention de la part de la cuisinière et une grande surveillance de la part de la maîtresse pour éviter le gaspillage de ce combustible. J'ajouterai, en finissant, que c'est surtout aux ménages peu nombreux que s'adresse la cuisine au gaz. Dans les gros ménages il faut un fourneau très grand, qui naturellement brûle une très forte quantité de gaz, tandis que le fourneau au charbon n'augmente pas, dans les mêmes proportions, la dépense de combustible.

COMMENT ON DEVIENT ROTISSEUR

Le Rôtissage

En cuisine comme en toutes choses, les découvertes modernes et le perfectionnement des ustensiles ont amené des changements importants.

Le vieil adage de Brillat-Savarin : *On devient cuisinier, mais on nait rôtisseur*, n'est plus aujourd'hui qu'une amusante formule sans aucune vérité.

A l'époque où le seul combustible était le bois, et le seul ustensile de rôtissage la grande broche remontée par une lourde chaîne et placée en travers de hautes cheminées rudimentaires, il fallait un vrai talent pour employer avec succès ces engins primitifs; aussi y avait-il peu de bons rôtisseurs. Maintenant qu'on a le choix entre les nombreux tournebroches, rôtissoires, etc., il suffit d'un peu d'attention pour obtenir des rôtis parfaits.

Le Four. — La Broche. — Le Tournebroche

Je commence par écarter la cuisson au four (excepté lorsqu'il y a *impossibilité absolue* d'installer une broche).

TOURNEBROCHE.

La viande cuite au four perd une partie de ses qualités nutritives, les fibres se dessèchent, les jus s'évaporent, et souvent les graisses se brûlent autour du plat. (Voir p. 12 la qualité des jus au four.) Le rôtissage au four n'est admissible que si la cuisinière arrose son rôti toutes les cinq minutes, ce qui lui permet difficilement de s'occuper du reste de son dîner.

La cuisson trop rapide du four diminue également le poids de la viande, plus que la cuisson de la broche. Enfin, le rôti cuit à la broche est d'un goût incontestablement supérieur.

Le tournebroche mécanique, que l'on monte avec une clef comme une pendule, est le plus commode : on peut même l'adapter aux appareils à gaz. C'est une sorte de boîte plus haute que large qui contient un mécanisme d'horlogerie. A ce mouvement est adapté extérieurement un pivot sur lequel on fixe, au moyen d'une cheville de fer, une des extrémités de la broche, qui ainsi tourne sur elle-même plus ou moins vite selon la hauteur du pivot. Chaque tournebroche est pourvu de deux pivots, un placé dans le bas de la boîte et pouvant faire mouvoir jusqu'à six ou huit kilos de viande, l'autre, placé au-dessus du premier, et destiné à la petite broche des menus gibiers.

L'autre extrémité de la broche repose sur un pied à crémaillère, dont les crans correspondent avec les pivots et permettent de placer la broche horizontalement.

Sous la broche est la *lèchefrite*, grand plateau creux en tôle ou en fer battu muni de deux longues poignées. La lèchefrite doit en outre avoir sur le devant un tablier de tôle assez élevé pour empêcher les charbons de tomber dans le jus.

Le tournebroche mécanique exige un embrochement parfaitement régulier, afin que, le poids de la viande étant réparti également, le mouvement de rotation soit aussi très égal.

Les inconvénients de ce système sont le prix assez élevé et les soins qu'il nécessite. Le remontage doit être fait avec précaution, pour éviter de casser le ressort, et il faut enfermer le tournebroche dans un sac, à l'abri de la poussière, qui encrasserait les rouages de l'appareil.

Rôtissoire commune. — Coquille au Charbon de Bois

A côté du tournebroche mécanique, la rôtissoire en fer battu ou fer-blanc est d'un usage commode. La forme est celle d'une grande coquille, dont une partie est pleine et l'autre ouverte. Dans la partie pleine se trouve une petite porte, de 8 ou 10 centimètres de large sur 6 de haut, qui permet d'arroser la viande sans déplacer l'appareil.

La broche pénètre dans la rôtissoire par deux fentes placées au milieu des plaques de côté, on lui donne de la fixité par le moyen de petits pivots s'accrochant à une sorte de roue qui termine la broche vers sa poignée. En faisant tourner cette roue, on expose successivement au feu toutes les faces de la pièce à rôtir.

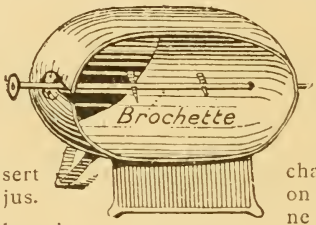
Un réservoir attenant à la partie inférieure de la rôtissoire sert de lèchefrite et reçoit le jus.

Avec la rôtissoire, la cuisson est plus rapide qu'avec le tournebroche mécanique, parce que la chaleur est concentrée par les parois de métal au lieu de se perdre à l'air libre. Les deux systèmes peuvent être placés soit devant un feu de bois, soit devant une coquille de fonte remplie de charbon de bois.

Le feu de bois demande un entretien fréquent; de plus, il a l'inconvénient de pétiller et de faire tomber des éclats de bois dans la lèchefrite.

La coquille de fonte est un accessoire attenant à presque tous les grands fourneaux; il en existe aussi de mobiles, très commodes pour la campagne; on peut les transporter devant n'importe quelle cheminée et, au besoin, en plein air.

Avant de placer la rôtissoire devant la coquille à feu, il faut que le charbon soit parfaitement allumé et arrivé au rouge ardent; on compte de vingt-cinq à trente minutes pour l'allumage. Si la pièce à rôtir est un peu forte et qu'il faille ajouter du charbon pendant la durée du rôtissage, il faut le faire avec précaution, pour éviter d'en laisser tomber dans la lèchefrite. La rôtissoire et le tournebroche peuvent, à la rigueur, être adaptés devant le foyer de certains fourneaux à feu visible; mais ce n'est pas un bon système, car le feu de charbon de terre est trop desséchant.



ROTISSOIRE.

De même que pour le gril, le gaz est le meilleur de tous les chauffages; il donne à la fois la flamme et la chaleur, ne fume jamais, on le règle à volonté, et on ne perd pas de temps en préparatifs.

Toutefois les appareils ne sont pas tous parfaits. Pour qu'un fourneau à gaz soit bon, il faut que la colonne de feu ne soit pas trop rapprochée de la broche, et qu'il existe une distance de 12 ou 15 centimètres au moins entre l'axe de la broche et le fond de la lèchefrite où tombe le jus. Si l'espace est moindre, la viande se dessèche et rôtit trop vite.

C'est pour cela que les très petits appareils (dans lesquels on se borne à remplacer le gril par la broche), qui sont bons pour griller une côtelette, sont mauvais pour rôtir un gigot ou un poulet.

Le Jus. — Viandes noires. — Viandes blanches

Ne jamais abandonner la broche à elle-même, la tourner fréquemment, afin que tous les côtés de la viande soient exposés à la même chaleur, arroser très souvent, d'abord avec le beurre et la graisse, placés comme *fond* sur le rôti, ensuite avec le jus rendu par la viande. Ce jus doit être produit

par l'action du feu, il ne faut y ajouter de l'eau (en très petite quantité) que lorsque la viande est presque cuite : l'eau mise au commencement provoque la sortie des sucs, du sang, de la gélatine et enlève à la viande rôtie une partie de ses qualités. Jetée en très petite quantité et chaude, lorsque l'opération est achevée, elle sert à former le jus, en se combinant avec les matières grasses qui se sont attachées aux parois de la lèchefrite et qui ont été grillées au contact de la flamme. Le jus produit par les viandes cuites au four est bien meilleur que celui qui sort de la broche, et cela se comprend facilement : le four agissant plus vivement sur la viande, les sucs qu'elle contient sont expulsés au dehors, ce qui n'arrive pas au feu de la broche. Il est, du reste, toujours facile de corser le jus d'un rôti à la broche, en y ajoutant, au moment de servir, quelques cuillerées de *coulis* étranger obtenu avec les débris de viande et du *jarret de veau* que l'on fait *mijoter* à la casserole.

Pour les viandes noires, les soumettre dès le début à un feu vif, afin de les *surprendre* (selon l'expression employée en cuisine).

Pour les viandes blanches, commencer par un feu modéré, qu'on augmente vers la fin de la cuisson.

Les viandes noires sont le bœuf, le mouton, le chevreuil, le sanglier, le lièvre, l'oie, le canard, le pigeon, le gibier faisandé et le gibier d'eau.

Les viandes blanches comprennent le veau, l'agneau, le porc, les dindes, les poulets, les perdrix, les cailles, le lapin.

Durée de la Cuisson

Ne pas oublierque le rôtissage au four demande moins de temps qu'à la broche. La vivacité du feu doit d'ailleurs être proportionnée au volume de la pièce à rôtir; ainsi, un gros morceau d'aloyau, pesant six ou sept livres, doit être moins vivement surpris qu'un petit morceau de filet pesant trois livres. Ce gros aloyau, devant rester à la broche pendant près de deux heures, serait brûlé à l'extérieur si dès le début on l'exposait à un feu ardent. De même, une oie de six ou sept livres doit commencer à rôtir avec moins de feu qu'un canard de deux livres.

Ne saler la viande que huit ou dix minutes avant de débrocher; le sel, en pénétrant dans les chairs, fait sortir le jus : or le premier principe du rôtissage est de conserver le jus à l'intérieur de la viande. Pour la même raison, éviter l'emploi du beurre salé.

On reconnaît que la cuisson est achevée lorsqu'une petite vapeur s'échappe du rôti : toutefois ce signe n'est pas infaillible; en tout cas, il se modifie suivant que l'on veut de la viande saignante ou très cuite.

Bardage au lard. — Piquage

Tous les rôtis, excepté le gigot, à quelque espèce de viande qu'ils appartiennent, doivent être, sinon entourés tout à fait, du moins garnis d'une mince tranche de lard fin. Ce lard *nourrit* la viande, et neutralise l'action desséchante du feu.

Dans l'ancienne cuisine, on employait beaucoup le *piquage*, qui consiste à introduire de petits filets de lard sur toute la surface du rôti. Ce système, imaginé pour masquer des pièces défectueuses, n'est pas bon.

La lardoire, en introduisant les lardons dans les chairs, produit autant de petites ouvertures par lesquelles s'échappent les sucs et le sang, ce qui est contraire au principe fondamental de tout rôtissage. Le piquage, défectueux déjà quand on l'applique aux pièces de grosse viande, l'est encore plus lorsqu'il s'agit d'un gibier fin, tel que le faisan et la perdrix : la peau de ces oiseaux est destinée à renfermer le jus; la lardoire en traversant cette peau donne issue aux sucs de la viande, qui devient sèche et filandreuse.

CHEZ LE BOUCHER

A PARIS, EN PROVINCE, A LA CAMPAGNE

Il est impossible à Paris qu'une maîtresse de maison s'astreigne à faire elle-même le marché de chaque jour. Ce serait une perte de temps, non compensée par les avantages qui peuvent en résulter. Cependant elle peut, *sans déroger*, accompagner quelquefois sa cuisinière soit au marché, soit surtout à la boucherie, afin de s'entendre avec le boucher sur les prix des divers morceaux et la façon dont ils doivent être coupés. — Si la cuisinière n'a pas eu *sur place* des explications détaillées, elle fera les achats à sa guise et souvent au détriment de l'intérêt de ses maîtres. Je sais qu'il est ennuyeux pour une *dame* de se trouver mêlée à la foule des cuisinières, qui naturellement la regardent un peu de travers; enfin, pour éviter cet ennui, la maîtresse de maison qui tient à surveiller par elle-même l'emplette de boucherie, peut choisir une heure différente de celle du marché, soit le matin à 8 heures, au moment où le maître boucher arrive de l'abattoir, soit aussitôt après le déjeuner, c'est-à-dire vers 1 heure et demie.

C'est surtout lorsqu'une nouvelle cuisinière entre dans la maison qu'il importe de lui enseigner comment elle doit se faire servir; la maîtresse de maison doit s'astreindre pendant les premiers temps à surveiller *tous les achats*. Le boucher, voyant qu'il a affaire à une personne *voulant* et *sachant* se rendre compte de la dépense, sera, sinon plus consciencieux, du moins plus minutieux et plus soigneux dans sa façon de servir. La cuisinière, qui comprend qu'elle sera surveillée de près, fera attention à ce qu'on lui donne, et, si elle est honnête, elle prendra l'intérêt de ses maîtres.

Je n'ai pas à parler ici du *sou par franc*, déplorable coutume qui forcément pousse à la dépense. Cette espèce d'*impôt domestique* pèse sur l'acheteur, et non pas sur le vendeur, car il est évident que le boucher, obligé de rendre à la cuisinière une petite somme pour chaque argent qu'il touche, s'arrange pour se rattraper soit sur la qualité, soit sur le poids des morceaux de viande. Quelque solidement ancrée que soit cette habitude, je connais des maîtresses de maison qui refusent de s'y soumettre et avertissent toutes leurs cuisinières, dès leur entrée dans la maison, qu'elles ne doivent pas compter sur ce bénéfice illégal.

Précautions. — Nous allons voir maintenant sur quels points doit porter l'attention de la cuisinière à la boucherie. D'abord il faut examiner sous toutes ses faces la pièce de viande sur laquelle la commande sera prise. Si un dès côtés a été séché et hâlé, la cuisinière doit exiger que ce côté soit *rafraîchi*, en enlevant une mince couche de viande; cette observation est pour *tous les morceaux* qui sont coupés dans le fil de la viande.

Le filet étant enveloppé d'une sorte de peau, c'est cette peau qu'il faut examiner: elle doit être blanche et fraîche. Le filet se décompose plus vite que le reste du bœuf, facilement il prend une odeur d'*aigre* et devient terne; c'est le milieu du filet qu'il faut de préférence choisir pour faire rôtir; le *bâton* ou partie large est composé de plusieurs morceaux réunis par des nerfs, et parmi lesquels il s'en trouve de filandreux et de nerveux. Quant à la *pointe*, elle est trop mince et donne des tranches peu présentables.

Dans le *faux filet*, c'est également le milieu qui est préférable pour rôtir. Pour les biftecks, les tranches doivent être coupées à 2 centimètres d'épaisseur; on enlève les peaux, les tendons, le gras, et on les fait *lisser* avec le plat du couperet, mais jamais *aplatir*, parce que cela fait perdre le jus.

Pour avoir des biftecks moins chers que le filet ou le faux-filet, il faut demander du *filet mignon*, pièce de contexture fine, qui se trouve dans la longueur du cuissot. Comme ce morceau n'est pas gros, les bouchers ne l'offrent jamais et le gardent pour les

clients qui en connaissent l'existence.

Quel que soit du reste le morceau dans lequel on prend les biftecks, il faut surveiller que la lame du couteau pénètre verticalement dans la viande; si la tranche est coupée en biais ou dans la longueur des fibres, le bifteck se tord, se dessèche et est détestable.

L'*aloyau*, le *rumpsteak* sont, après le filet, les meilleurs morceaux à rôtir; l'aloyau étant la réunion du filet avec la partie qui l'entoure, il faut, autant que possible, exiger qu'on n'ait pas enlevé ce petit morceau de filet. Le *rumpsteak* s'emploie surtout comme rôti, cependant le côté fin est bon en biftecks; quant à l'entrecôte, c'est un morceau tellement mélangé de gras, que le faux-filet et le rumpsteak doivent toujours lui être préférés.

Le Bœuf. — Il faut qu'il soit gras, et la graisse très blanche; mais cette graisse ne doit pas être servie en trop grande quantité avec les morceaux de viande; la cuisinière doit exiger que lorsqu'un morceau de *tranche* est enveloppé dans une forte couche de graisse, le boucher en enlève la moitié avant de peser; de même sur le filet et le faux-filet : ce serait une duperie de payer au prix de la viande une trop forte quantité de graisse.

Quant aux os, ou *réjouiss nce*, il ne faut en accepter que la quantité fixée par l'usage de chaque pays, et les choisir très frais.

Le *pot-au-feu* exige une viande absolument fraîche; le moindre hâle, la moindre teinte noirâtre altèrent le goût et la limpidité du bouillon. Pour faire un bon pot-au-feu, il est bon d'y ajouter environ un quart de son poids d'os de bœuf; il faut les choisir très blancs et très frais et ne pas se laisser donner des os sanguinolents, provenant du cou ou de l'échine. Il ne faut pas non plus accepter un pot-au-feu composé de deux petits morceaux. La pièce doit être entière. Les meilleures parties pour le pot-au-feu sont : la *tranche* ou *petit os*, le *gîte à la noix du côté tendre*, la *côte couverte*. Après cela viennent la *bavette d'aloyau*, le *plat de côte*, la *poitrine*, le *paleron*; mais ces quatre derniers morceaux ne sont pas jolis à servir; la *bavette d'aloyau*, dont le seul défaut est d'être trop mince, est un morceau délicieux comme goût et comme finesse.

Le Veau. — Le *veau*, qui se vend chez les bons bouchers de Paris, est meilleur que celui de la campagne. Pour être de bonne qualité, la viande de veau doit être blanc rosé, entourée de graisse très blanche. Si elle est rouge, c'est que l'animal était trop jeune, ou a été mal saigné. C'est une viande très délicate, qui craint également d'être exposée à l'air et de séjourner sur du marbre ou de la porcelaine. Il ne faut donc jamais accepter un morceau de veau déjà coupé, que ce soit un rôti, un ragoût ou des côtelettes. A Paris les morceaux de choix sont le *quasi*, la *noix* et le *filet*. En province, le filet reste attaché aux côtes, et, au lieu de couper le cuissot en long pour y prendre le quasi et la noix, on le coupe en tranches plus ou moins épaisses, qui sont vendues sous le nom de *rouelle*.

Les *côtelettes* sont de deux espèces : les *couvertes* et les *découvertes*; les premières sont infiniment supérieures aux autres parce qu'elles sont d'une seule pièce, tandis que les découvertes sont divisées par des nerfs et des peaux. Il y a entre les deux sortes un écart de prix de 20 ou 25 centimes la livre. Cet écart, la cuisinière doit le connaître pour faire son compte avec le boucher. A Paris, les côtelettes de veau, étant généralement assez fortes, ne se prêtent pas à toutes les préparations; aussi a-t-on recours souvent aux côtelettes dites *bretonnes*, courtes, fines, et ne valant guère que 50 ou 60 centimes la pièce.

Lorsqu'on veut faire une *blanquette* ou un *ragoût*, il faut demander du *tendron* ou de la *poitrine*; la viande du cuissot ou de la rouelle est trop sèche pour cet emploi.

Il faut de préférence acheter le veau à poids brut, c'est-à-dire avec la réjouissance en os qui accompagne chaque kilo de viande, parce que les os, qui contiennent beaucoup de gélatine et de gras, donnent du moelleux à

la chair un peu sèche des morceaux maigres.

La *tête*, les *pieds*, la *langue*, le *ris*, la *cervelle du veau* exigent encore plus de fraîcheur que la viande proprement dite; tous ces morceaux, compris sous le nom d'*abats*, doivent être d'une jolie teinte rose pâle; si la couleur tourne au *jaune* veiné de bleu, c'est signe de prochaine décomposition. Le foie doit être rouge foncé, de contexture ferme et d'aspect brillant.

Le Mouton. — Le *mouton* de petite espèce est le meilleur, soit à Paris, où arrivent en masse les moutons de *pré-salé des Ardennes* et de *Dol*, soit dans les pays de montagnes ou dans les villes qui les entourent. On peut appliquer à peu près les mêmes remarques à la viande du mouton qu'à celle du veau. L'animal doit être petit et râblé; la bonne chair de mouton est d'un joli rouge amarante, recouverte d'abord d'une couche de graisse très blanche, et ensuite d'une petite peau fine et transparente. Le *gigot* est vendu ou dans son entier, ou coupé à la noix, et il y a une différence de 20 ou 25 centimes par livre entre le gigot long et le gigot court. Dans un ménage restreint, il est préférable d'acheter le *gigot court*, quoiqu'il soit un peu plus cher, parce qu'on laisse ainsi de côté la partie la moins fine de la viande.

Au contraire, lorsqu'on a une forte table à fournir, et des domestiques nombreux, il vaut mieux prendre le gigot entier : la cuisinière le coupera au niveau de la *noix* (ou jointure de la cuisse), et le morceau du haut sera utilisé en ragoût.

Comme les côtelettes de veau, les côtelettes de mouton se divisent en *premières* et *deuxièmes*. On doit choisir les *premières* pour mettre sur le gril. La cuisinière ne saurait apporter trop d'attention au choix des côtelettes, car facilement, sur un nombre de cinq ou six, le boucher peut en glisser deux ou trois de deuxième catégorie.

En province, dans les boucheries de campagne, il est souvent fort difficile de se faire servir convenablement.

Pour le gigot, l'épaule, cela va tout seul, puisque les contours de chaque membre indiquent la ligne que doit suivre le couteau; mais où la difficulté commence, c'est pour obtenir des côtelettes bien taillées. Il faut absolument que la cuisinière puisse diriger le boucher; sans cela, on lui donnera d'affreuses petites côtes, plates, longues et informes, qui, une fois grillées, ne seront pas présentables. Il faut, pour une côtelette, tailler au moins deux os, l'un qui reste comme manche et l'autre qui est enlevé avec la pointe d'un couteau. Ensuite on coupe et on aplatit le petit os qui en bas de la côtelette fait angle avec le manche, on pare les bords, on enlève une partie du gras ainsi que la pellicule, et avec le plat du couperet on *lisse* l'extérieur.

Pour le *ragoût* ou haricot de mouton, on doit faire un mélange de deux ou trois morceaux différents : l'*épaule*, les *côtes découvertes* et le *chapelet*.

La désignation que j'ai employée pour chaque pièce de boucherie, est celle de Paris; le nom des divers morceaux varie suivant les provinces; il est donc nécessaire que la cuisinière ait quelques notions anatomiques sur les divers animaux de boucherie, afin de pouvoir expliquer ce qu'elle veut et se faire comprendre par les bouchers de campagne, souvent très peu habiles. Je répète encore une fois que cette connaissance s'acquiert très facilement.

Toute maîtresse de maison qui voudra s'en donner la peine, enseignera très vite à sa cuisinière comment il faut s'y prendre pour être bien servie. Il suffit, pour cela, de rapprocher les croquis d'animaux avec leurs catégories, de l'animal lui-même non encore dépecé.

Dans les pays où toute la viande est vendue à un prix unique, il y a évidemment avantage à choisir les morceaux fins et charnus; mais ces pays deviennent de plus en plus rares, et lorsqu'on achète la viande par catégorie, il faut examiner et calculer quels sont les morceaux *avantageux* et *économiques* : l'expérience seule amène à faire des calculs exacts.

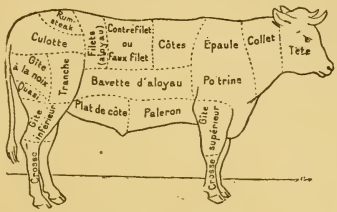
LES VIANDES DE BOUCHERIE

LE BŒUF

La *première préparation* qu'une cuisinière doit savoir exécuter d'une façon irréprochable, c'est le *bouillon*, cet aliment primordial si simple à faire, mais parfaitement réussi dans bien peu de maisons. Nous commencerons donc, si vous le voulez bien, l'étude du *Pot-au-Feu*.

Pot-au-Feu

Et d'abord, quel morceau choisir ? Un joli *carré de tranche* doit être préféré au *gîte à la noix*, qui est aussi très employé. Ces deux parties du bœuf sont, avec la *culotte*, les meilleures pour le pot-au-feu. Il y a ensuite le *paleron*, les *plats de côtes*, le *gîte de devant*, le *talon de collier*; mais ces morceaux, pris sur l'épaule du bœuf, sont inférieurs comme valeur nutritive, à ceux de la cuisse. La *bavette pannette d'aloyau*, dont la contexture est à la fois ferme et fondante, est encore un excellent morceau, mais sa forme trop plate se prête mal à donner un joli carré comme le gîte ou la tranche.



BŒUF ENTIER.

1 kil. 500 grammes de viande pour trois litres et demi d'eau, soit 500 grammes par litre, donnent à peu près deux litres et demi de bouillon. Il faut de plus un kilo d'os très frais, dont un morceau rempli de moelle. Cet os à moelle doit être enfermé dans un petit sac de mousseline, pour que la moelle ne se perde pas dans le bouillon.

MARMITE ÉMAILLÉE.

La marmite émaillée est l'ustensile par excellence pour le pot-au-feu. On se servait autrefois (on se sert encore dans bien des maisons) de la traditionnelle marmite en terre, qui a de grands défauts; neuve, elle communique au bouillon un goût de vernis fort désagréable, et lorsqu'elle a servi quelque temps, il se forme à l'intérieur de petites fentes qui se remplissent de graisse et donnent un goût de graillon. On a beau la réserver exclusivement au pot-au-feu, elle ne reste jamais pure.

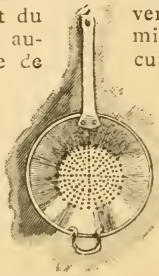
Marmite. — La marmite de cuivre n'a pas ces inconvénients, mais comme les parois sont assez minces, l'ébullition est trop rapide. Quant aux vieilles marmites de fonte ou de fer battu, elles sont détestables. Les ustensiles émaillés, dont les meilleurs sont dus aux fabriques de l'Est, ont amené un grand progrès dans la cuisine, notamment pour la cuisson du pot-au-feu.

Écumage. — Placer la marmite sur le feu après y avoir mis les os, bien lavés, *sans la viande*, et trois litres et demi d'eau. Dès que l'ébullition commence, enlever l'écume qui vient à la surface du liquide. Cette opération dure dix ou quinze minutes, pendant lesquelles il faut maintenir un fort bouillonnement. Quelques gouttes d'eau froide jetées sur le liquide en ébullition produisent un arrêt qui facilite l'écumage.

Lorsqu'il n'y a plus d'écume, abaisser le feu de façon que le *bouillonnement* se transforme *en frémisse-*

ment, c'est-à-dire que le liquide doit être à peine agité et d'une façon absolument régulière. C'est ici que le fourneau à gaz est précieux, car on peut, grâce au jeu des robinets, maintenir pendant plusieurs heures une ébullition lente et mesurée.

Lorsque le bouillon a cuit environ trois heures, y ajouter le morceau de *tranche*. Au contact du liquide bouillant, il se forme autour de la viande une sorte de coque ou enveloppe gélatineuse qui concentre les jus à l'intérieur, sans nuire pour cela à la qualité du bouillon. Il faut de nouveau enlever l'écume que produit la viande, et, après l'écume, abaisser l'ébullition au *frémissement* pendant trois autres heures.


PASSOIRE.

Légumes. — Les carottes, navets, poireaux, ajoutés après le second écumage, ne doivent pas séjourner plus de deux heures dans le bouillon sous peine de le troubler. Il faut environ 150 grammes de carottes, 110 grammes de poireaux, 100 grammes de navets; quant aux céleris, oignons, choux, panais, ils sont facultatifs et ne doivent pas dépasser 25 ou 30 grammes pour chaque espèce; le chou altère la limpidité du bouillon, et, de plus, ne convient pas à tous les estomacs (comme l'oignon, du reste). Une tomate entière ajoute à la fois de la couleur et du goût au bouillon, mais elle ne doit pas tomber en purée. Les légumes doivent être réunis en deux ou trois petits bouquets attachés solidement, pour ne pas se défaire. On a généralement renoncé au persil, cerfeuil, serpolet, girofle, dont le goût trop prononcé altère la finesse du bouillon.

En suivant les prescriptions qui précèdent, on obtient un bouillon excellent et un bouilli juteux et succulent, au lieu du paquet de filaments qui est souvent servi sous ce nom.

Les os, par les phosphates qu'ils contiennent, donnent au bouillon de la force et de la saveur.

Quant au séjour prolongé, pendant six ou sept heures et au delà, de la viande dans le bouillon, c'est une vieille tradition de la vieille cuisine, contre laquelle, depuis longtemps déjà, le grand cuisinier Gouffé a protesté.

Passoire. — Avant de servir, passer le bouillon dans une passoire habillée de mousseline ou un fin tamis de crin; la passoire, qu'on peut laver plus commodément que le tamis, doit être préférée. Quelques cuisinières emploient du papier à filtrer, mais rien ne vaut la mousseline.

Coloration. — Pas de coloration artificielle; la couleur ambrée du bouillon doit être le produit naturel d'une parfaite ébullition; les carottes et la tomate suffisent pour accentuer la teinte dorée. Les produits colorants troublent le bouillon et en altèrent le goût. Quant à la limpidité parfaite, elle s'obtient, je ne saurais trop le répéter, par une ébullition lente et régulière, un bon écumage et la fraîcheur absolue de la viande. Si un bouillon est trouble, c'est qu'il a bouilli trop vite, que les légumes y ont séjourné trop longtemps, ou que la marmite était complètement fermée par son couvercle: il faut toujours laisser une issue à la vapeur, pour qu'elle ne retombe pas dans le bouillon. L'écumoire émaillée est préférable à celle de fer battu.

Clarification. — S'il arrive que, par un accident, le bouillon ait perdu sa limpidité, il faut le clarifier en y jetant un peu d'eau froide, et si ce moyen ne réussit pas, employer deux blancs d'œuf battus en neige *avec la coquille des œufs*, que l'on jette dans le liquide bouillant. Retirer aussitôt la marmite sur le coin du fourneau, et laisser reposer vingt minutes avant de filtrer. Cette clarification rend au bouillon sa limpidité; mais c'est toujours au détriment du goût, et il faut s'arranger pour que le bouillon ait une limpidité naturelle. C'est une question d'attention. Le bouillon doit-il avoir des yeux ou non? Doit-il être plus ou moins gras? ou ne pas

l'être du tout? Autant de personnes, autant d'opinions : le dégraissage du *bouillon* est donc une affaire de goût; le meilleur moyen à employer est de plonger la mousseline de la passoire dans l'eau froide : toute la graisse y restera.

Conservation. — Mettre dans une terrine de porcelaine placée au frais le bouillon destiné à la réserve; ne pas le dégraisser, et, lorsque la température est un peu élevée, le tenir à la cave, et au besoin le faire rebouillir au bout de vingt-quatre heures.

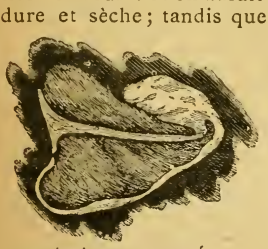
Je crois avoir ainsi fourni toutes les indications nécessaires à la réussite d'un bouillon parfait, ce qui sera toujours, croyez-m'en, la meilleure mesure du soin et du goût qu'on peut attendre de sa cuisinière.

Le Bœuf Rôti

Tous les morceaux du bœuf ne sont pas bons à rôtir; les seuls dont la contexture soit assez fine pour supporter le rôtissage sans durcir sont : 1° le *filet*; 2° le *faux-filet* ou *contre-filet*; 3° l'*aloyau*, qui est la réunion du filet et du faux-filet; 4° le *rumpsteak*, pris dans le bas du filet, avoisinant la culotte; et 5° la *langue*.

FILET COUPÉ EN LONG.

Il ne faut mettre à la broche ni la tranche, ni le gîte, ni les autres parties de la culotte : on aurait une viande dure et sèche; tandis que ces morceaux sont excellents cuits à l'étuvée ou braisés.

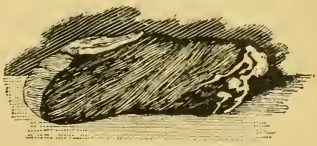


COTÉ D'ALOYAU COUPÉ EN TRAVERS.

Mise à la broche. — Avant d'embrocher un filet, on commence par enlever soigneusement les peaux, le gras, les tendons et les nerfs. A Paris, ce travail préliminaire est fait par les bouchers; mais en province, et surtout à la campagne, le filet est presque toujours vendu *non paré*; la cuisinière est chargée de faire cette opération.

Pour enlever les déchets, sans laisser aucun fragment de viande, il faut employer un petit couteau pointu très affilé.

Quand le filet est paré, il faut étendre des deux côtés dans sa longueur deux minces tranches de lard, que l'on attache tout autour du filet. Tenir la ficelle un peu lâche, pour laisser du jeu au gonflement que produit sur la viande la première action du feu. Une fois le lard assujetti, il faut enfoncer la broche dans la longueur du filet et la fixer au moyen des brochettes de traverse. Il est bon de ficeler encore les deux bouts sur la broche, afin d'obtenir une fixité absolue.



ROSBIF COUPÉ EN TRAVERS.

Direction du feu. — Commencer par un feu vif et le diminuer peu à peu en arrivant à la cuisson : le filet doit rester à la broche moins de temps que le faux-filet et celui-ci moins que l'aloyau.

CULOTTE COUPÉE EN TRAVERS.

Si on doit le servir seul comme rôti, il faut le laisser un peu saignant; si on doit le garnir d'une jardinière ou d'une purée, on donne un peu plus de feu.

Le jus du filet étant peu consistant, il faut le corser avec du jus étranger, et surtout le dégraisser avant de le servir dans une saucière.

COTÉ COUPÉ EN TRAVERS.

Les saucières à double récipient, qui séparent le jus de la graisse, sont les plus pratiques.

Le *faux-filet* doit être embroché dans le même sens que le filet; mais, comme il est entouré d'un côté par une couche de gras, une seule barde de lard suffit. Quant aux morceaux d'aloyau et de rumpsteak, on les embroche sans se préoccuper du sens de la viande, en ayant égard seulement à la forme.

Ces deux morceaux, toujours assez épais, demandent un feu plus modéré que le filet.

Un feu trop vif risque de brûler l'extérieur avant que l'intérieur soit cuit.

La langue de bœuf, avant d'être embrochée, doit être *blanchie* à l'eau bouillante, dépouillée de sa peau, et enveloppée d'une barde de lard. Il faut se servir d'une mince brochette qu'on attache aux deux bouts de la broche principale; une demi-heure de cuisson avec arrosage fréquent suffit pour une langue de trois ou quatre livres.

LANGUE DE BŒUF.

La langue ne produisant pas de jus, on la sert avec une sauce à part, tomate, piquante, au madère, etc.

Le Bœuf Grillé

La viande grillée est à peu près analogue à la viande rôtie, comme valeur nutritive, mais le gril a l'avantage de la rapidité. En quelques minutes, on peut improviser un déjeuner qui, à la broche et au four, demanderait au moins une demi-heure.

Choix des Morceaux. — Ne cuire sur le gril que ceux de première catégorie : filet, faux-filet, rumpsteak, entrecôte, filet mignon. Les autres parties du bœuf, culotte, tranche, gîte, cuissot, donnent des biftecks durs et secs, qui, sur le feu du gril, diminuent au lieu de gonfler. Le bifteck le plus fin est pris dans le milieu du filet, le bout est trop mince et le talon trop nerveux; il faut une épaisseur de 3 centimètres à peu près pour avoir un bifteck juteux; à 4 centimètres, le bifteck se transforme en chateaubriand. En principe, le filet seul devrait être employé pour les biftecks, mais, vu le prix élevé de ce morceau, on le remplace souvent par le faux-filet, le rumpsteak, etc. A Paris, dans les bonnes boucheries, il faut compter 2 fr. 50 la livre de filet sans os : les déchets, peaux, nerfs, gras, sont payés par l'acheteur. En s'adressant aux *commissionnaires en filet*, on ne paye que 1 fr. 75 et 2 francs; mais, ces marchands ne vendant pas au détail, il faut acheter un filet entier. Il y a donc encore avantage à payer plus cher et à choisir la meilleure partie du filet; la cuisinière ne doit jamais confier le choix de la viande qu'elle achète, même au meilleur boucher ; elle doit examiner le grain de la viande, s'assurer qu'elle est bien mélangée de gras, que les fibres sont fines, et, pardessus tout, s'assurer de la fraîcheur parfaite.

Les morceaux de première catégorie et surtout le filet sont plus vite défraîchis que les pièces de chair grossière, telles que le cuissot et la culotte.

Les biftecks pris dans le faux-filet

sont tendres et parfumés; mais il est essentiel de les cuire rapidement: une cuisson lente les dessèche. Il faut choisir un faux-filet de moyenne hauteur, bien entrelardé, et faire tailler dans le milieu des tranches de 300 grammes environ.

Enlever le gras extérieur et le nerf qui est au-dessous du gras, avec la pointe d'un couteau, inciser les bords tout autour, afin qu'ils ne se recroquevillent pas sous l'action du feu.

Bifteck au Charbon. — Le rumpsteak, l'entrecôte sont des biftecks; le rumpsteak est tendre, mais il est difficile d'y tailler des tranches de moyenne grandeur et suffisamment épaisses; l'entrecôte est souvent un peu trop gras et de contexture grossière. Il existe dans la partie la plus tendre du cuissot, et en long, un excellent morceau peu connu des cuisinières et que les bouchers réservent pour leurs meilleurs clients, c'est le *filet mignon*. La chair en est tendre, juteuse, sans déchets; on le vend de 1 fr. 80 à 2 fr. la livre tout *paré*. Un bifteck de 60 à 70 centimes coupé dans le bout le plus mince suffit pour deux personnes.

BIFTECK COUPÉ EN TRAVERS.

Quel que soit le morceau de bœuf employé pour le bifteck, on procède de la même façon : 1° battre et aplatir la viande avec le côté plat du couperet; 2° arroser les deux côtés avec de bonne huile d'olive (sans goût de fruit), ou huile blanche; 3° placer le bifteck sur le gril *déjà chaud*, afin de le surprendre, et un peu penché, pour éviter que la graisse ne tombe dans le feu.

Retourner au bout de deux ou trois minutes, suivant l'épaisseur de la tranche, saler chaque côté *quand il est cuit*, et servir dans un plat chaud, sur une sauce maître d'hôtel, ou beurre d'anchois, ou tomate.

Bifteck au Gaz. — Il faut deux ou trois minutes de plus que sur le charbon : la flamme du gaz, étant en dessus du gril, donne moins de chaleur; il est essentiel de maintenir le gril très rapproché de la colonne de feu.

Quelques personnes ont un préjugé contre l'emploi de l'huile pour la *marinade* du bifteck; dans ce cas, on peut la remplacer par du beurre frais à demi fondu. Jamais de beurre salé : le sel attaque la viande et fait sortir le jus. Pour la même raison, j'ai dit de ne saler qu'au moment de servir.

La réussite parfaite d'un bifteck tient aux deux conditions ci-dessus indiquées : le marinage à l'huile ou au beurre et l'emploi du sel au bon moment; c'est le seul moyen d'avoir un bifteck juteux.

Degré de Cuisson. — Il est facultatif et dépend du goût de chacun; comme règle générale, il faut que la viande cuite à point soit rose et que le jus coule sous le couteau. S'écarter autant de la teinte *violette*, trop crue, que de la *grise*, trop cuite.

La viande destinée au gril doit être très fraîche : une tranche coupée à l'avance se hâle et perd son jus. Si cependant on est obligé de conserver les biftecks un jour ou deux, il faut les badigeonner à l'huile d'olive; jamais ni sel, ni vinaigre, ni vin blanc. Cette espèce de marinade doit être exclusivement réservée pour les pièces de venaison, réelles ou imitées (gigot de mouton ou chevreuil).

Le bœuf sur le gril, ne donnant pas de jus, demande à être relevé par une sauce; celle qu'on emploie le plus souvent est la *maître d'hôtel*, c'est-à-dire du beurre frais, pilé ou écrasé (suivant sa densité), avec un peu de persil haché, du poivre et du sel et un jus de citron.

Faire chauffer, et non pas fondre, ce mélange au bord du four et en arroser le bifteck au moment de le servir.

Pour le beurre d'anchois, on écrase un anchois salé bien lavé avec une bonne cuillerée de beurre frais,

et on procède comme pour la maître d'hôtel ; l'anchois étant salé, il ne faut point mettre de sel. La sauce tomate doit être servie dans une saucière, et dans ce cas on met quelques petits morceaux de beurre sur les biftecks.

Ne jamais piquer le bifteck avec une fourchette ou un couteau : on ferait sortir le jus ; il faut le retourner avec une petite pince ne servant qu'à cet usage.

En résumé, le bifteck est une nourriture substantielle sous un petit volume, mais peu économique :

1° A cause de la catégorie de viande nécessaire à un bon bifteck ;

2° A cause de la quantité de beurre frais de *bonne* qualité employée pour la sauce ; le beurre salé et le beurre fondu ne peuvent jamais remplacer le beurre frais.

Sautés. — A côté de la cuisson des tranches de bœuf sur le gril, il y a le système des *sautés*, que l'on sert avec des garnitures plus substantielles que les biftecks.

La viande sautée reste moins rose que la viande grillée, et il faut beaucoup de soins pour l'empêcher de durcir.

Voici le meilleur procédé pour le filet sauté : Mettre environ 15 ou 20 grammes de beurre dans une casserole de terre ou un plat émaillé (jamais dans la poêle). Sur le beurre, placer une tranche de filet de l'épaisseur d'un bifteck ordinaire. Faire cuire à feu vif pendant trois ou quatre minutes, retourner le filet et finir la cuisson de l'autre côté en trois ou quatre minutes. Saler et poivrer légèrement. Ajouter quelques cuillerées d'une fine sauce au jus, préparée à l'avance, et déjà garnie de champignons, d'olives, etc. Toutes les garnitures peuvent être ajoutées au filet sauté. Si on le sert sur une purée, la sauce est inutile.

« Le feu pour les sautés doit être assez vif, pour que les viandes conservent leur jus et prennent en cuisant une belle couleur jaune doré, ce qu'on n'obtiendrait pas en les menant à feu trop doux.

« Il faut cependant observer qu'un feu trop vif ferait brûler le beurre et donnerait un mauvais goût. Il y a donc un milieu à tenir entre le feu trop ardent et le feu trop modéré. » (Jules Gouffé, *le Livre de cuisine*.)

A la rigueur, on peut se servir de beurre salé ou fondu ; le beurre frais est toujours préférable.

Étant établi que le rôtissage à la broche ne peut s'appliquer qu'aux morceaux de première catégorie, il faut examiner quelles sont les préparations s'adaptant aux pièces de contexture plus résistante, telles que la tranche, le gîte, et autres parties du cuissot ; les voici par ordre : 1° le bœuf braisé ; 2° le bœuf à l'étuvée ; 3° le bœuf à la mode (ces trois principales divisions peuvent être modifiées à l'infini, par le dosage et l'emploi différents des condiments employés) ; 4° le bœuf en gelée ; 5° la galantine de bœuf ; 6° la langue salée à l'écarlate ou naturelle.

Le Bœuf Braisé

L'expression vient de l'époque où l'on n'avait que des feux de bois : la braise était le produit atténué du bois ou du charbon, et on s'en servait pour les cuissons lentes.

La viande *braisée* se prépare donc lentement dans un récipient hermétiquement clos et avec une petite quantité de liquide (dont nous allons voir la composition). Ce liquide, soumis à une faible ébullition, s'évapore lentement et attendrit peu à peu la viande qu'il baigne. L'évaporation finale provoquée, lorsque la cuisson est au degré voulu, par une ouverture du couvercle, amène un roussissement glacé de la pièce de bœuf et un jus onctueux.

L'*étuvée* diffère du braisé par le procédé de roussissement, qui, au lieu d'être le résultat de la cuisson, en est le point de départ. La viande étant d'abord rissolée, avec les condiments

gras, beurre, graisse, lard, n'est baignée de liquide et ne commence à cuire que lorsqu'elle a pris couleur. En résumé, le braisé cuit dans un jus blanc; l'étuvée, dans un jus déjà roussi.

Ces deux systèmes de cuisson lente ont l'avantage d'attendrir les fibres de la viande, et le séjour prolongé dans les sucs concentrés rendus pendant la durée de la cuisson donne aux morceaux les plus ordinaires une saveur impossible à obtenir avec un feu ardent. Le premier principe (et absolu) pour les cuissons lentes est de tenir hermétiquement fermé le récipient qui contient la viande : l'air ne doit y pénétrer que pour obtenir le roussissement.

DAUBIÈRE LONGUE.

Voyons d'abord le *bœuf braisé* : le morceau doit peser au minimum de trois à quatre livres; l'opération réussit mal sur une moindre quantité, parce que la concentration des sucs n'est pas suffisante. La viande peut être employée au naturel, toutefois il est préférable de la mariner quelques heures à l'huile d'olive ou au vin blanc. Ficeler le morceau sans serrer, pour laisser du jeu au premier gonflement.

Ustensiles. — Choisir une *cocote* ou *daubière* en *fonte galvanisée* plutôt qu'en cuivre ou en fonte émaillée : l'émail craque au moment du roussissement, et le cuivre est trop mince pour les cuissons lentes.

DAUBIÈRE RONDE.

Mettre tout à la fois dans la daubière une cuillerée de beurre, une de saindoux, deux tranches de lard, et le morceau de viande avec ses os; commencer la cuisson sur un feu modéré. Au bout de vingt ou trente minutes, la viande a pris une teinte blanchâtre et a rendu son eau; ajouter alors une cuillerée de cognac, un demi-verre de vin blanc sec de bonne qualité. (Il faut éviter également les vins doux et les vins trop acides.) Pour le filet au *madère*, on mélange le vin blanc sec et le madère en égales quantités, saler, poivrer, ajouter un bouquet, pas trop accentué, recouvrir la daubière et continuer la cuisson lentement, en retournant le bœuf de temps en temps. Au bout de trois heures environ, la viande est cuite. On découvre la daubière, on enlève la ficelle et on laisse peu à peu évaporer le liquide et roussir la viande : c'est l'affaire d'un quart d'heure environ. Surveiller avec soin le roussissement : un coup de feu en trop suffit pour faire manquer le braisé.

La viande doit être fréquemment retournée, pour prendre une couleur dorée sur toutes ses faces. Après cela, il faut enlever à peu près la moitié de la graisse qui entoure le bœuf, et *mouiller* lentement avec du bouillon ou de l'eau. Le liquide employé doit être chaud, pour faciliter la formation du jus. On transformera ce *jus* en *coulis*, en y ajoutant une petite quantité de bonne sauce rousse, passée à la passoire fine. Un peu de tomate, un peu de moutarde, donnent du montant à la sauce.

Le bœuf braisé, une fois enveloppé de sa sauce, peut attendre un quart d'heure, une demi-heure même, avant d'être servi; il suffit de retourner de temps en temps, et de veiller à ce que la sauce ne *tourne pas en huile* et reste bien liée; pour cela on y verse une cuillerée de bouillon chaud chaque fois qu'elle a tendance à se séparer.

Garnitures. — Si l'on veut faire du bœuf braisé un bon plat d'entrée, il faut le compléter par une garniture au choix; la plus simple consiste en un mélange de champignons et d'olives.

Après avoir épluché et mis à baigner les champignons dans une eau légèrement vinaigrée (pour les empêcher de noircir), il les faut cuire au beurre ou à la graisse de rôti, jamais de saindoux. Eviter de les trop cuire : ils se dessèchent alors et prennent un goût âcre. Quand ils sont bien dorés,

les mettre dans la sauce un quart d'heure avant de servir. Les olives doivent baigner à l'eau froide pendant une heure au moins, ensuite il faut les débarrasser de leur noyau, les essuyer dans un linge sec, et les ajouter à la sauce cinq ou six minutes après les champignons.

Si l'on veut transformer le bœuf braisé en une entrée de luxe, on ajoute aux champignons une garniture financière composée de rondelles de truffes, crêtes et rognons de coq, petites quenelles, etc., le tout lié par la sauce rousse, très légère.

Les crêtes et rognons de poulets s'achètent à Paris chez les marchands de volaille. Pour la campagne, il est facile d'en avoir en conserve dans des flacons ou des boîtes.

Quant aux quenelles, c'est une garniture si chère à acheter que nous verrons au chapitre des *farces* le moyen de les faire à la maison. Achetées au dehors, les quenelles reviennent à un prix huit ou dix fois plus élevé que celles qu'on fait dans les ménages; cet écart considérable s'explique par la délicatesse extrême de cette garniture, qui se conserve très peu de temps.

La *financière* ne doit pas séjourner sur le feu : les rognons et les quenelles s'écraseraient.

Une *jardinière*, c'est-à-dire de petits morceaux de légumes variés, est une bonne garniture pour le bœuf braisé. Dans ce cas, la sauce devient inutile, et on peut même retirer une partie du jus pour d'autres apprêts.

Quand le braisé est garni d'une *purée* de pommes de terre ou de légumes secs, on sert le jus dans une saucière.

Entouré de macaroni ou de nouilles, il devient *bœuf à l'italienne*. On verra plus tard la façon d'accommoder les pâtes destinées aux garnitures.

Avec des tomates entières ou de la sauce tomate, c'est une entrée à la *portugaise*. Le nom varie suivant la garniture, mais c'est toujours, comme fond, le bœuf braisé, traité lentement et à feu modéré.

Les légumes de la *jardinière* sont en général simplement cuits à l'eau salée. Il vaut mieux les cuire au bouillon, et même encore les faire sauter légèrement au beurre : cela donne au plat une supériorité incontestable.

La cuisson au braisé n'est pas uniquement réservée aux morceaux de deuxième et troisième catégorie; on l'emploie aussi pour le filet, les côtes et entrecôtes *au madère*. Seulement, pour les morceaux fins et tendres, le séjour sur le feu ne doit pas dépasser une heure et demie.

Marinade au Madère. — Le filet au madère devrait mariner deux ou trois heures dans un bain de madère. On opère ensuite la cuisson comme il est dit plus haut. Le braisé ainsi préparé est très relevé de goût, mais il prend une teinte grise et diminue de volume à la cuisson.

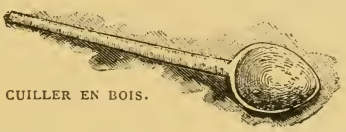
Lorsqu'on parle d'une marinade au madère, il est sous-entendu que c'est un madère mélangé par moitié avec du vin blanc sec ordinaire.

La sauce rousse, indiquée comme achèvement du bœuf braisé simple, est d'un emploi si fréquent dans la préparation de toutes les espèces de viande, qu'il est bon d'en donner ici la formule sans attendre le chapitre spécial des sauces.

Ustensiles. — Un bon roux ne se fait ni dans une casserole de cuivre, ni dans la fonte émaillée, à cause de la forme *en cône tronqué* de ces ustensiles. Il faut une casserole en terre des Alpes, dite *sauteuse de Vallauris*. On trouve à Paris des sauteuses de Vallauris à très bas prix. Ces casseroles étant complètement arrondies, le beurre et la farine y roussissent également. Il faut aussi une cuiller en bois à manche plat, facile à manier; les cuillers de métal fondent dans le beurre bouillant, et brûlent la main qui s'en sert.

CASSEROLE SAUTEUSE.

Formule. — Pour un demi-litre environ de sauce, mettre dans la casserole une bonne cuillerée de beurre frais et la placer sur un feu modéré. Quand le beurre est fondu, mais *non roussi*, y semer une forte cuillerée de farine de gruau, en tournant la cuiller de façon qu'il ne se forme pas de grumeaux. Quand le mélange a pris une jolie teinte acajou foncé, retirer un instant la casserole du feu pour y verser quelques cuillerées de bouillon très chaud, remettre sur le feu, surveiller l'épaississement en ajoutant peu à peu du bouillon, laisser bouillir à petit feu huit à dix minutes, ajouter soit du jus, soit de la tomate confite (quelquefois les deux), saler et poivrer, passer la sauce dans une passoire fine et la verser autour de la viande braisée.


CUILLER EN BOIS.

Si l'on n'a pas de bouillon, on peut employer de l'eau; il faut alors une plus grande quantité de jus.

Le beurre frais est préférable au beurre salé et au beurre fondu, parce qu'il roussit mieux; les graisses de bœuf, de veau, de porc, donnent des sauces grossières.

Le système qui consiste à remplacer les sauces cuites par une cuillerée de fécule délayée à l'eau et ajoutée au jus pour l'épaissir est détestable : il donne une sauce fade et sans moelleux. Malgré sa défectuosité, il est très employé, parce qu'il n'exige aucun travail.

Une bonne sauce rousse ne doit pas être trop épaisse, elle devient alors une colle ; encore moins, trop claire. Un vieux proverbe culinaire dit : *Longue sauce, mauvaise sauce.* Elle doit être très liée; trop roussie, elle devient amère; trop pâle, elle est fade; c'est, en somme, un des côtés les plus délicats de la cuisine française. Il faut toujours compter un gros quart d'heure pour l'exécution d'une sauce rousse. Faite hâtivement, elle altère la qualité de la viande qu'elle doit entourer.

Se servir de farine de gruau de première qualité : les farines à bas prix gonflent mal, et se mettent en grumeaux.

Le Bœuf à l'Étuvée

Il peut, à volonté, être mariné à l'huile ou employé au naturel.

On emploie les mêmes morceaux que pour le braisé. Pour quatre livres de bœuf, couper en petits dés 150 grammes de jambon gras; à volonté laisser le morceau entier ou le couper en morceaux, le placer dans une daubière avec une cuillerée de beurre et une de saindoux, comme pour le braisé; seulement, au lieu de recouvrir, laisser prendre couleur à découvert. Quand le roussissement (un peu pâle) est achevé, ajouter peu à peu un verre d'eau chaude, puis un verre de vin blanc, du sel, du poivre, un bouquet et le jambon.

Recouvrir la daubière et faire cuire lentement pendant trois ou quatre heures. Vers la fin, donner une ouverture au couvercle pour l'évaporation du jus qui serait en trop; ajouter une très petite quantité de sauce tomate pour lier le jus.

La tomate peut être remplacée par une sauce piquante et des morceaux de cornichons.

Le Bœuf à la Mode

Ce plat est à la fois substantiel, économique et de facile exécution. Toutefois certains soins sont nécessaires pour le réussir parfaitement.

Morceaux. — Prendre indifféremment la tranche et les divers morceaux du cuissot et de l'épaule; l'important, c'est la fraîcheur de la viande. Le marinage est inutile, et ne doit être employé que dans le cas où l'on est forcé de conserver la viande (à la campagne, par exemple). Comme toutes

les préparations à longue cuisson, le bœuf à la mode demande un morceau un peu fort, trois livres au moins. Outre la pièce de bœuf, il faut un hecto de lard gras, un hecto de jambon et un pied de veau. On coupe le lard et le jambon en filets de 1 centimètre et on les introduit à l'intérieur de la viande à l'aide d'un couteau pointu. S'assurer que le pied de veau est très frais, d'un blanc rosé, le faire dégorger quelques heures dans l'eau froide vinaigrée, afin qu'il n'y reste aucune parcelle de sang, qui rendrait le jus noirâtre.

Formule. — Mettre le tout dans une daubière, avec un verre d'eau, un de bouillon, un demi-verre de vin blanc, cuillerée d'eau-de-vie, sel, poivre. Placer sur un bon feu : à l'ébullition, écumer comme le pot-au-feu, ensuite ralentir et ajouter 3 ou 4 hectos de carottes taillées en long, deux oignons, bouquet, girofle.

On peut, suivant les goûts, modifier la quantité et l'espèce des légumes.

Faire cuire à petit feu et bien couvert pendant quatre heures et demie, retourner deux ou trois fois.

Quand le bœuf est tendre sous la fourchette, le retirer un moment ainsi que les carottes (et le tenir au chaud), dégraisser le jus, et, s'il est trop abondant, le faire réduire avant d'y remettre la viande et les carottes. Servir dans un plat chaud, en plaçant la viande au centre et les carottes en garniture.

On sert souvent avec le bœuf les morceaux de pied de veau; il est préférable de les réserver pour les accommoder en sauce piquante, ou en beignets.

Le jus doit être roux pâle, ayant la consistance d'un *coulis* et non point d'un bouillon, gélatineux sans excès, et d'un goût assez relevé, qu'on obtient en ajoutant du poivre, de la moutarde, du vinaigre, même un peu de poivre de Cayenne ou de kari; le vinaigre à très faible dose.

Le bœuf à la mode est bon ou mauvais, suivant les soins qu'on apporte à l'assaisonnement et au mode de cuisson. « Mené à grand feu, il donnera un jus blanchâtre, aqueux, insipide ; mené à petit feu, le jus sera savoureux, moelleux, comme doit l'être le produit d'une bonne viande braisée et de bons légumes confits dans son jus. » (Jules Gouffé.)

Le Bœuf en Gelée

Voyons maintenant les divers modes de préparations pour être servis froids.

Le *bœuf rôti* à la broche ou au four, dont la première destination est d'être mangé chaud, est aussi très bon froid ; mais comme il est toujours un peu sec, il faut le servir avec une sauce froide également : mayonnaise, rémoulade, etc. Si on tient à le réchauffer, il faut le faire *mijoter*, entier, ou coupé en tranches, dans une légère sauce, au jus ou à la tomate; mais jamais le réchauffer dans le jus seul : ce système altère la finesse de goût du filet et autres morceaux délicats.

Le bœuf *braisé* et le bœuf *à l'étuvée*, qui sont dès le premier jour entourés d'une sauce, supportent parfaitement le réchauffage, et sont également bons à manger froids; seulement la sauce froide à demi figée est d'un aspect peu engageant. En somme, donc, si l'on veut une préparation bonne et jolie à servir froide, il faut choisir le *bœuf en gelée* ou en *galantine*.

Voici les matériaux pour une pièce de bœuf en gelée, pouvant durer deux ou trois jours dans un ménage de cinq ou six personnes (étant servie une fois par jour) :

1° Un morceau de *tranche* ou de *gîte tendre* de cinq livres environ, d'une forme régulière, sans *séparation* et de contexture entrelardée ;

2° Deux pieds de veau, qui au préalable doivent dégorger cinq ou six heures dans une eau froide très légèrement vinaigrée.

Le morceau de viande ne doit pas être mariné; ce n'est que par exception, et si on est obligé de garder la viande un jour ou deux, qu'on l'arrosera d'huile d'olive, afin d'éviter le hâle et le desséchement produits par l'action de l'air.

On peut larder la viande, c'est-à-dire y introduire quelques morceaux de lard coupés en bande de 1 centimètre, mais c'est tout à fait facultatif.

Ficeler le morceau pour lui donner une forme allongée; ne pas serrer la ficelle, pour laisser du jeu au premier gonflement des tissus. Si l'un des côtés du morceau est entouré de gras, il ne faut l'enlever qu'après la cuisson : cette partie grasse donne du moelleux à la viande.

Préparation. — Choisir *une daubière* ou *braisière*, en fonte galvanisée, assez grande pour contenir à la fois la viande et le liquide abondant dans lequel doit s'opérer la cuisson. Mettre au fond de cette daubière une forte cuillerée de beurre frais, ou fondu, ou salé, à volonté (le roussissement s'obtient plus vite au beurre frais, mais il n'est pas meilleur), une cuillerée de graisse blanche ou saindoux, les *parures* ou *déchets* de la viande, un peu de lard s'il n'y en a pas à l'intérieur, et enfin la viande par-dessus. Ensuite placer la daubière sur un feu assez vif.

Au bout de dix minutes, le bœuf commence à roussir, il faut le retourner dans tous les sens, afin que la couleur soit partout la même. Ne pas abandonner le travail du roussissement, ajouter de temps en temps quelques petites cuillerées d'eau chaude pour diminuer l'intensité de chaleur de la graisse et éviter que la teinte *dorée* d'un joli roux tourne au *brun*, ce qui donnerait de l'amertume au jus, et développerait une sorte de croûte à l'extérieur de la viande.

Si cette amertume du jus est produite par un coup de feu imprévu, on peut la diminuer avec une pincée de sucre délayée dans le jus; mais ce n'est qu'un remède médiocre; il vaut mieux surveiller le feu assez soigneusement pour éviter ces accidents.

Lorsque le morceau de viande est d'un joli roux, on verse tout autour et peu à peu plusieurs verres d'eau très chaude, un de vin blanc, une cuillerée de cognac, on sale et on fait bouillir le liquide et la viande pendant quelques minutes. Retirer alors le morceau de bœuf pour un instant et mettre au fond de la daubière les deux pieds de veau coupés chacun en quatre morceaux, remettre le bœuf par-dessus, et ajouter de l'eau chaude jusqu'aux bords de la daubière.

Direction. — Faire partir l'ébullition comme pour le pot-au-feu, écumer et ralentir le feu jusqu'au *frémissement*. L'écume est moins abondante que dans le pot-au-feu, parce que les parcelles de sang et de gélatine qui forment une partie de cette écume se sont solidifiées et transformées en jus pendant le roussissement.

Après avoir écumé, il faut ajouter quelques morceaux de carottes, un bouquet et du poivre en grains: le poivre en poudre, n'étant pas soluble, trouble tous les bouillons.

Tenir la daubière couverte, tout en laissant la petite ouverture dont nous avons parlé pour le pot-au-feu, ouverture qui a pour but de dégager la vapeur.

Une fois la régularité du feu et de l'ébullition bien établies, la surveillance de la cuisinière devient presque superflue; il suffit de retourner de temps en temps le morceau de viande dans son bouillon et d'enlever les parcelles d'écume qui reviennent vers les bords.

Précaution. — Au bout de trois heures environ, suivant la grosseur du morceau, la viande doit être cuite.

Il faut alors la retirer et la mettre dans un plat creux et profond, ou dans un moule cannelé, en attendant que la gelée soit prête. Laisser continuer la cuisson pendant trois autres heures, enlever du bouillon les pieds de veau

qui doivent être complètement détachés de leurs os.

Goûter le bouillon; s'il y manque du sel, en ajouter, ainsi qu'une petite cuillerée de vinaigre, qui doit bouillir quelques minutes dans le bouillon. Ensuite laisser reposer pendant un gros quart d'heure, et enfin passer le liquide dans une passoire habillée de mousseline.

Ce bouillon une fois passé doit être versé jusqu'au bord, dans le plat qui contient le bœuf. Il est bon d'en avoir de reste, que l'on conserve dans une terrine, pour l'ajouter le lendemain autour du morceau du bœuf.

Le tout doit être mis au frais pendant vingt-quatre heures.

Il faut que le liquide se coagule et forme une gelée ferme et transparente, *couleur de vieille eau-de-vie*.

Si la cuisson est trop rapide, la gelée reste à demi liquide et trouble. Les prescriptions touchant la limpidité du bouillon de pot-au-feu s'appliquent absolument à la gelée. La limpidité et la couleur doivent être obtenues uniquement par la régularité de l'ébullition et la surveillance du roussissement, et non par des procédés artificiels de coloration et de clarification. Il ne faut recourir aux blancs d'œuf que dans le cas où un accident a troublé la gelée. Quant à la couleur, elle est produite naturellement par le jus qui entoure le bœuf roussi.

Certaines recettes prescrivent de faire cuire la viande sans la roussir; dans ce cas la gelée reste incolore, et elle a moins de parfum.

Après le refroidissement, il se forme au-dessus de la gelée une épaisse couche de graisse, qu'on doit enlever avant de servir. Pour utiliser cette graisse, on la fait bouillir comme celle du pot-au-feu, et elle devient aussi bonne à employer que la graisse de rôti. Ne pas oublier de la passer dans une passoire fine en la retirant du feu.

Les carottes étant plus ou moins vites cuites, suivant la saison, il faut les retirer tantôt en même temps que le bœuf, tantôt avant.

Si le bœuf est destiné à une table un peu nombreuse, on renverse le plat, et il se trouve comme baigné dans la transparence du bloc de gelée. Cette façon de servir est plus jolie, mais moins pratique que celle qui consiste à découper bœuf et gelée dans le plat où a eu lieu le refroidissement.

Avec ce dernier système, la gelée reste attachée aux parois du plat, et se conserve sans se liquéfier.

Après chaque repas, la gelée doit être replacée au frais; surtout ne pas l'oublier à la cuisine.

Température. — Le bœuf en gelée est un mets pour la saison d'hiver. En été, non seulement la gelée prend difficilement, mais elle *tourne* très rapidement; à moins qu'on ne possède une cave très fraîche ou une glacière, il faut y renoncer dès le mois de mai.

Quand la température est élevée et que la gelée risque de fermenter, on la fait rebouillir, mais il faut s'y prendre assez à l'avance pour qu'elle ait le temps de *reprendre* jusqu'au prochain repas. En ce cas, mettre sur le feu bœuf et gelée dans une casserole émaillée et les retirer après cinq minutes d'ébullition. Ce temps suffit pour cette espèce de rajeunissement; un plus long séjour sur le feu troublerait la gelée et effriterait la viande.

Les longues explications qui précèdent sont nécessaires pour comprendre la multiplicité des petits soins indispensables à la réussite d'une bonne gelée de viande; elles seront du reste applicables aux diverses espèces de galantines, aspics, et autres préparations à base de gelée.

On peut, à la rigueur, remplacer les pieds de veau par des pieds de porc; mais, comme ces derniers sont moins riches en principes gélatineux, il faut mettre trois pieds de porc au lieu de deux pieds de veau. Quant à remplacer les pieds par de la gélatine en feuilles, c'est un procédé déplorable : la gelée ainsi obtenue ne peut avoir d'autre goût que celui des con-

diments salés et acides, et n'est jamais savoureuse comme celle qui est le produit d'une longue concentration de sucs de viande.

On a imaginé alors de la fortifier avec de l'extrait de viande; l'amélioration est peu sensible, et il ne faut pas oublier que toutes les conserves de jus de viande sont des substances coûteuses, dont il faut rarement faire usage dans une cuisine de ménage.

Daube. — Dans les pays de montagne, on emploie une vieille recette qui n'est pas sans valeur; la voici dans toute sa simplicité :

Couper la viande, bœuf ou veau, en morceaux carrés, qu on fait roussir au beurre, et qu'on met ensuite dans une grande marmite de terre, pêle-mêle avec des morceaux de pieds de veau ou de porc, des lardons, des carottes, etc. Verser là-dessus, jusqu'aux bords de la marmite, de l'eau mélangée d'un sixième de vin blanc, un peu de vinaigre, d'eau-de-vie, sel, poivre.

Fermer la marmite, et laisser cuire pendant six heures au moins dans un four à chaleur modérée.

Quand la cuisson est suffisante, on retire les morceaux de viande, on les arrange dans un plat creux avec les carottes, on verse dessus le bouillon resté dans la marmite et on laisse geler une nuit dans la cave.

Ce mets primitif, qu'on appelle *daube*, lorsqu'il a été bien assaisonné, et qu'il a cuit lentement, est à la fois tendre, savoureux et parfumé. Toutefois il est peu élégant.

Le Bœuf en Galantine

La galantine de bœuf a beaucoup d'analogie avec le bœuf en gelée : c'est également le produit d'une cuisson lente et d'une concentration de jus réduit en gelée.

La différence entre ces deux préparations consiste en ce que la galantine est la réunion de tranches de bœuf mélangées de jambon, de lard, etc., le tout enfermé dans un morceau de *crépine* (tandis que le bœuf en gelée est cuit sans enveloppe, et d'un seul morceau).

Les matériaux nécessaires sont :

1° Un morceau de bœuf de seconde ou troisième catégorie (tranche, gîte, épaule) de quatre livres environ;

2° Une livre de jambon maigre;

3° Une demi-livre de lard gras;

4° Un gros pied de veau et deux livres de jarret de veau pris un peu haut, de façon qu'il y ait plus de chair que d'os;

5° Enfin un morceau de *crépine* (sorte de membrane qui se trouve à l'intérieur de l'animal, entre l'estomac et les intestins).

On coupe le bœuf en tranches de 4 ou 5 centimètres de largeur, sur une épaisseur de 2 centimètres; le jambon et le lard, en bandes de 1 ou 2 centimètres carrés. On étend la crépine sur la planche à hacher, recouverte d'un linge blanc, on la frotte à l'extérieur de jus de citron, pour l'empêcher de noircir.

Ensuite, sur une crépine on range par couches alternées le bœuf, le jambon, le lard et, si l'on veut, quelques morceaux de truffes. Il ne faut jamais oublier que les truffes ajoutent un parfum agréable dans presque toutes les préparations de viande, et surtout dans les pièces froides.

A chaque couche de viande, semer du sel fin, en tenant compte de ce que le jambon est déjà salé. Donner à l'ensemble des tranches rangées sur la crépine une jolie forme un peu allongée, tasser avec la main, rabaisser le morceau de crépine qui dépasse vers les bords de dessous et coudre solidement les deux bords ensemble : les bouts de la pièce allongée doivent aussi être cousus.

Pour éviter que la galantine se déforme en cuisant, il faut l'envelopper et la coudre dans un morceau de

mousseline et enfin l'entourer de cinq, six ou sept tours de lacet de coton blanc. Le lacet, étant plat, est préférable à la ficelle, qui coupe l'enveloppe de la viande.

Ingrédients. — Mettre une cuillerée de beurre, deux de saindoux ou de graisse rendue par les rôtis, ainsi que les morceaux de jarret de veau, les débris et parures du bœuf, qu'il faut faire roussir avec soin, sur un feu assez ardent : le veau supporte plus de chaleur que le bœuf, à cause de la quantité de gélatine qu'il contient. Retourner chaque morceau dans tous les sens, afin d'en extraire tout le jus possible, ajouter souvent de l'eau chaude, pour éviter que la viande ne brunisse trop et prenne un goût d'amertume.

La galantine ne devant pas être soumise au roussissement, le jus produit par le jarret de veau donne seul à la gelée la couleur dorée et la saveur du jus concentré qu'elle doit avoir.

Il faut au moins vingt minutes pour le roussissement de tous les morceaux de veau, et pendant ce temps la cuisinière ne doit pas cesser de surveiller l'opération; de sa réussite dépend en partie la réussite de la gelée.

Quand la couleur est à point, on ajoute peu à peu un verre d'eau chaude, un verre de vin blanc (l'eau en premier lieu, parce que le vin chauffé trop vite devient amer), le pied de veau coupé en morceaux, ensuite la galantine et enfin de l'eau jusqu'aux bords de la daubière, de façon que tout baigne dans le liquide.

Il est bien entendu que le pied de veau doit dégorger dans l'eau froide avant d'être employé. Il pourrait sembler plus simple de le faire roussir avec les autres morceaux de veau, mais ce procédé ne donne pas de bons résultats : la contexture des pieds et de la tête de veau est un composé de gras et de peau sans chair, qui ne produit que de la gélatine. Or cette gélatine, soumise à l'action d'un feu ardent, se carbonise sans donner de jus, c'est pourquoi il faut ajouter les pieds simplement blanchis aux morceaux de veau déjà roussis.

Le bouillon de la galantine, devant donner une gelée plus concentrée que celle du bœuf naturel, doit être moins abondant; cependant il faut l'écumer (comme tous les bouillons), ajouter ensuite quelques carottes, un bouquet, une tomate, du poivre en grains et quelques oignons (ce dernier légume facultatif, de même que l'ail, l'échalote et tous les ingrédients d'un goût prononcé).

Cuisson. — Lorsqu'il ne manque plus rien, on fait descendre l'ébullition jusqu'au frémissement.

Enlever les légumes aussitôt qu'ils sont cuits. Si on néglige cette précaution, ils s'écrasent et troublent la gelée.

Retourner la galantine deux ou trois fois pendant la cuisson, la retirer au bout de trois heures ou trois heures et demie, la laisser enveloppée mais non ficelée jusqu'au complet refroidissement, et la mettre en *presse* sous un poids de 3 ou 4 kilos, afin que les diverses viandes dont elle est composée, bœuf, jambon, lard, forment un ensemble absolument compact.

Pendant que l'action du poids se produit, on laisse cuire la gelée encore deux ou trois heures, toujours très lentement, et après l'avoir goûtée, pour s'assurer que rien n'y manque, on la passe au travers d'une passoire habillée.

Contrairement à la façon dont on procède pour le bœuf en gelée, il faut laisser refroidir cette gelée pendant près de deux heures avant de la verser sur la galantine, qui a été dépouillée de son enveloppe de mousseline et placée au fond d'une espèce de plat *cannelé* formant *moule*. Si on versait le liquide bouillant sur la galantine, on détruirait l'effet de pression obtenu par le séjour sous un poids.

Il vaut mieux un plat en terre qu'un moule en métal, la terre bien vernie ne communiquant jamais aucun goût à ce qu'elle contient.

La galantine doit être placée à la cave pendant une nuit au moins, afin que la gelée qui l'entoure se solidifie complètement.

Démoulage. — Au moment de servir, renverser sur un plat : cette opération exige quelques précautions; pour que le bloc de gelée reste bien entier après le démoulage, enlever d'abord la graisse qui est montée à la surface, passer légèrement la pointe d'un couteau autour du moule, de façon à détacher les bords de la gelée (il ne faut pas pénétrer à plus de 1 centimètre de profondeur et tenir la pointe du couteau tournée vers les parois du moule); ensuite, placer une petite planche ou petite plaque de métal absolument plate et sans rebords sur le moule, la maintenir solidement appuyée avec la main gauche, tandis qu'avec la main droite on retourne et on enlève le moule. Si le mouvement est prestement exécuté, la galantine renversée présentera comme sommet la partie qui était au fond du moule. Elle doit être entourée, de toutes parts, d'une gelée un peu plus foncée que celle du bœuf en gelée. Si on la renverse brusquement sur un plat à rebords, la gelée se fend et perd la belle apparence que doit toujours avoir une pièce froide.

On peut à volonté enlever ou laisser la petite plaque dans le plat où doit être servie la galantine, elle est cachée par la gelée. On peut aussi décorer les bords du plat avec des rondelles de truffes, des olives farcies, de petits morceaux d'œufs durs, de carottes, de betterave cuite, etc.

Conservation. — Pour conserver la gelée parfaitement dure malgré une température un peu élevée, il suffit de placer le moule dans un baquet, avec de la glace tout autour.

Toutefois ce moyen n'est praticable que dans les villes pourvues de glacières; dans les campagnes il faut se contenter de la cave et y laisser les gelées jusqu'au moment où l'on se met à table.

Le jambon, indiqué pour être mélangé au bœuf, s'emploie généralement cru; cependant, si dans un ménage on a un reste de jambon cuit, on peut très bien s'en servir pour la galantine; c'est un moyen d'utiliser la fin d'un jambon, lorsque les meilleures tranches sont mangées.

Les *pieds de veau* sont vendus tout blanchis (c'est-à-dire dépouillés de leur poil), partout où il y a de bons bouchers; cependant il peut arriver, à la campagne, que la cuisinière soit obligée de les blanchir elle-même.

Voici de quelle façon elle doit s'y prendre :

Verser dans une bassine ou terrine cinq ou six litres d'eau bouillante et y faire tremper les pieds. Au bout de huit ou dix minutes, retirer successivement chaque pied et racler les poils avec un couteau bien aiguisé en allant à rebrousse-poil. La chaleur ne permet pas d'opérer complètement dans l'eau bouillante, il faut donc à chaque instant y replonger les pieds de veau et racler jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait blancs. Après cela on les jette dans une eau froide légèrement vinaigrée, dans laquelle ils doivent baigner jusqu'au moment de les employer.

C'est ce qu'on appelle faire *dégorger*. Le vinaigre ajouté à l'eau a pour but de maintenir la blancheur.

L'eau (ainsi qu'il est dit plus haut) doit être versée bouillante sur les pieds de veau, mais *en dehors du feu*; si l'ébullition continuait, les poils se *cuiraient* (suivant l'expression des bouchers) et resteraient attachés à la peau. On verra plus tard que la tête de veau se blanchit comme les pieds.

Le Bœuf Salé

Le *bœuf salé* est le plus souvent acheté tout préparé, dans des boîtes de métal, et la plus grande partie arrive d'Amérique ou d'Australie. Pour les personnes qui n'aiment pas les conserves, il est très facile de le préparer à la maison.

Salaison. — Choisir un morceau de

culotte, ou de filet mignon très frais (le sel ne s'incorporant parfaitement que dans la viande fraîche). Le frotter dans tous les sens avec un mélange de salpêtre et de sel mi-fin (une partie de salpêtre pour cinq de sel). Ce frottage se fait avec la main, deux fois en cinq ou six heures.

Ensuite on place le bœuf sur une couche de gros sel dans une terrine en terre vernissée (ou, ce qui vaut mieux, en grosse porcelaine; jamais dans un ustensile de métal ni d'émail). On ajoute du sel jusqu'aux bords de la terrine, quelques carottes crues, du laurier, du thym, etc. On ferme la terrine avec un couvercle bien adapté, on la place au frais, et on laisse macérer le bœuf dans le sel pendant douze ou quinze jours.

Le sel en grande abondance ne se liquéfie pas complètement, et la salaison reste plus ferme.

Lorsqu'on veut employer le bœuf, on le lave à l'eau fraîche, on l'enveloppe dans une bande de lard, on le coud dans un linge de mousseline, et on le fait cuire à l'eau lentement, comme un pot-au-feu, mais avec beaucoup moins d'eau. On laisse refroidir dans le bouillon et on n'enlève l'enveloppe qu'au moment de servir. Le salpêtre donne à la viande une couleur analogue à celle du jambon, et le lard la rend onctueuse.

Le bœuf salé s'emploie aussi braisé, ou bien cuit avec des pieds de veau; mais dans ces deux cas il faut d'abord le faire baigner quelques heures dans l'eau froide: sans cela il serait trop salé.

Si l'on veut donner plus de goût à toutes ces façons de cuire le bœuf salé, il faut y ajouter un verre ou deux de vin blanc.

La langue de bœuf salée, dite *langue à l'écarlate*, quoique ayant beaucoup de ressemblance avec le bœuf salé, est un morceau plus fin et plus recherché.

Mais chez un marchand de comestibles on la paye assez cher: il faut compter sept ou huit francs pour une jolie pièce qui, salée à la maison, ne revient pas à plus de quatre ou cinq francs. Voici comment on la prépare:

Avoir une langue raccourcie au niveau du cornet, fraîche du matin (on a vu plus haut que le sel ne pénètre complètement que dans la viande très fraîche), enlever le gras, les petits fragments de viande et de nerfs, mais pas la peau.

Macération. — Frotter avec du sel et salpêtre comme le bœuf salé, mais plus longtemps sur les parties recouvertes de peau. Continuer la salaison indiquée pour le bœuf, et laisser macérer dans le sel pendant dix jours au moins, quinze au plus.

Cuisson. — Retirer du sel, laver à plusieurs eaux et faire cuire comme un pot-au-feu deux ou trois heures, suivant grosseur. La cuisson est suffisante lorsqu'une aiguille à brider entre sans peine dans la langue; alors on la retire, on la dépose sur la planche à hacher et on enlève la peau, qui par suite de son séjour dans un liquide bouillant n'est plus adhérente. Quand la peau est retirée, on entoure la langue d'une mince barde de lard gras, que l'on fixe par quelques points, et on l'enferme dans une *baudruche* de porc. Ensuite on la remet dans le bouillon et on la fait bouillir un quart d'heure, pour que le lard forme une couche de gras entre la langue et son enveloppe. Laisser refroidir dans le bouillon. Le lendemain, après avoir retiré la langue du bouillon, on l'essuie avec soin, et si on veut lui donner une couleur rouge, on la badigeonne avec une décoction d'*orcanète* ou d'une autre substance colorante inoffensive.

Fumage. — Dans quelques pays on fume la langue de bœuf: il suffit pour cela, lorsqu'elle est sortie du sel, de l'enfermer dans la baudruche avant la cuisson, et de la suspendre dans une grande cheminée de cuisine à une hauteur de 1 mètre et demi. Pendant quelques jours on brûle dans la cheminée des branches d'arbres résineux et de genévrier. Une langue ainsi fumée durant trois semaines peut se

conserver plusieurs mois dans un endroit sec.

Mais le fumage ne peut réussir complètement que dans les grandes cheminées, qui n'existent pas dans les cuisines de grandes villes.

Si on y tient absolument, il faut suspendre la langue le plus haut possible dans une cheminée qui ne serve pas habituellement, et y brûler tous les matins, pendant cinq ou six jours, quelques branches de sapin fraîches; mais cette opération exige de grands soins et ne réussit pas toujours. C'est pour mémoire que nous l'indiquons.

Bœuf avec Garnitures

Nous avons vu les principaux morceaux de bœuf et les principales façons de les préparer. On peut les modifier à l'infini, par le dosage différent des condiments, le degré de cuisson : d'où la multiplicité des recettes, qui varient avec les pays, suivant que le beurre, la graisse ou l'huile sont les bases de la cuisine.

Nous avons déjà dit que les livres de cuisine sont de simples guides, des formulaires à consulter pour les cuisinières déjà formées, mais nullement des manuels d'enseignement.

Il faut donc développer les aptitudes de la cuisinière, lui apprendre à se rendre compte de ce qu'elle fait, et à ne jamais agir par routine.

Lorsqu'elle aura appris la différence entre le *braisé*, le *sauté*, l'*étuvée*, etc., elle comprendra dès les premiers mots à laquelle de ces préparations appartient telle ou telle recette, qui, sans ce premier classement, lui paraîtrait obscure.

Quel que soit le système employé : rôtissage ou cuisson lente, tous les morceaux de bœuf peuvent s'adapter à toutes les sauces ou garnitures. C'est le moyen de varier la monotonie des menus.

Au printemps, en été, les légumes verts sont tout indiqués comme garniture; on réserve les purées, les pâtes, les champignons pour la saison d'hiver, où les légumes deviennent objet de luxe.

En résumé, les apprêts ne varient que par les garnitures; les viandes doivent toujours être traitées par les mêmes procédés.

Il serait trop long de donner ici toutes les recettes de *filet de bœuf*, de *côtes*, d'*aloyau*, etc.; je ne donnerai maintenant que les noms génériques qui désignent les différentes garnitures, me réservant de donner le procédé quand nous arriverons aux sauces et garnitures.

La *financière* est un composé de quenelles, champignons, truffes, crêtes, etc.;

L'*allemande* est une litière de choux cuits au bouillon ou au beurre;

La *jardinière*, de légumes frais de toute espèce;

La *bordelaise*, un mélange de cèpes, tomates, ail et fines herbes;

L'*italienne* se compose de pâtes d'Italie, macaroni, lazagnes, nouilles;

La *portugaise*, de tomates, oranges amères, oignons;

La *provençale*, de fonds d'artichauts, aubergines en morceaux, tomates;

L'*anglaise* est une sauce faite avec des condiments forts, cornichons, pickles, poivre de Cayenne, etc.;

La *créole*, une litière de riz au kari;

La *printanière*, un mélange de petits pois et de haricots verts;

La *sauce madère* est constituée par le vin de ce nom;

La *parmentière*, son nom l'indique, est faite avec des pommes de terre.

Restent encore les litières d'oseille, de chicorée, de carottes, etc.

Ces quelques préparations se subdivisent à l'infini, ainsi que je l'ai dit plus haut, et nous verrons plus tard qu'elles peuvent s'adapter à presque toutes les viandes, veau, mouton, agneau, porc.

Abats de Bœuf

Examinons maintenant ce qu'en termes de boucherie on appelle les *abats* du bœuf, c'est-à-dire les pièces comestibles qui se trouvent à l'intérieur de la tête et du corps de l'animal :

1° La langue; 2° la cervelle; 3° le palais; 4° le foie, le cœur et les rognons; 5° le gras-double.

LA LANGUE. — La langue a été vue déjà comme pot-au-feu, rôti et pièce de salaison; on la prépare de plusieurs autres façons, dont voici les principales.

Braisée. — Faire dégorger la langue dans l'eau froide pendant cinq ou six heures, ensuite la plonger à l'eau bouillante pour enlever la peau, et la mettre dans une daubière, avec quelques morceaux de lard, un bouquet carottes, oignons, sel, poivre; un verre de vin blanc, deux de bouillon, et une cuillerée d'eau-de-vie.

Fermer hermétiquement la daubière et laisser cuire lentement pendant trois ou quatre heures.

Vers la fin de la cuisson, enlever le couvercle, pour que le jus prenne de la couleur. Ce jus doit avoir l'aspect d'un coulis; si par hasard il est trop clair, on y ajoute quelques cuillerées de sauce rousse. Il faut le dégraisser avant de servir.

A la Sauce Piquante. — Faire dégorger la langue, et la faire bouillir avec un léger bouillon de pot-au-feu. Quand elle est cuite, enlever la peau, et servir sur une sauce piquante, ou tomate, ou ravigote, ou sauce Robert (1).

A la Choucroute. — Pour cela il faut que la langue ait passé douze ou quinze jours dans le sel; la faire tremper dans l'eau fraîche pendant deux heures, pour qu'elle ne soit pas trop salée, la faire cuire lentement dans une marmite d'eau, enlever la peau blanche, et la servir chaude sur une garniture de choucroute.

A la Purée de Pomme de terre. — Ici nous revenons à la langue fraîche, braisée et servie sur une purée.

LA CERVELLE. — Éplucher d'abord la cervelle à l'aide d'un couteau pointu, enlever les fibrilles de sang, les petites peaux, ensuite la faire dégorger pendant une heure dans de l'eau à peine tiède, légèrement vinaigrée (une fois pour toutes, le vinaigre, à la dose d'une cuillerée par deux litres d'eau, est nécessaire pour empêcher de noircir les viandes ou légumes que l'on fait baigner dans l'eau froide), et la faire cuire dans une eau salée; une demi-heure de cuisson suffit. L'ébullition produit une écume abondante, qu'il faut avoir soin d'enlever, car cette écume, formée uniquement de résidus sanguins, rendrait la cervelle noire.

On égoutte soigneusement, puis on emploie une des préparations suivantes :

En Sauce Rousse. — Sauce blonde ou sauce tomate avec garniture de champignons.

On peut à volonté servir la cervelle entière ou coupée en morceaux. Avant de la mettre dans la sauce, il faut la faire sauter et roussir au beurre. La cervelle plongée dans la sauce sans être roussie reste fade et s'effrite. Il faut, du reste, pour qu'elle ne s'écrase pas, la faire bouillir à très petit feu dans la sauce.

Au Beurre Noir. — Faire roussir, jusqu'à ce qu'il s'en échappe de la fumée, quatre ou cinq cuillerées de beurre dans une poêle. Verser ce beurre bouillant sur les cervelles arrangées dans un plat déjà chaud, jeter dans la poêle deux ou trois cuillerées de vinaigre, et les verser par-dessus les cervelles, après le beurre. Un plat d'argent ou de nickel est préférable à la porcelaine parce que la chaleur s'y conserve mieux, et que la porcelaine peut se fendre sous l'action violente du beurre noir. Il faut tenir la cuisine bien fermée, avec une

(1) Toutes ces sauces seront expliquées à leur chapitre spécial.

fenêtre ouverte, toutes les fois qu'on emploie le beurre noir, pour que l'odeur ne pénètre pas dans l'appartement.

A la Maître d'Hôtel. — D'abord sautée au beurre, la cervelle est ensuite servie sur une sauce *maître d'hôtel* (Voir au *Bifteck*).

A la Sauce verte Mayonnaise, Rémoulade. — Couper chaque cervelle en quatre morceaux, les rouler très légèrement dans la farine de gruau, les faire sauter au beurre dans une casserole de terre ou de cuivre à feu modéré pendant un quart d'heure, et servir dans un plat chaud garni de persil, la sauce à part dans une saucière. Pourquoi la sauce à part ? Parce que la mayonnaise, comme toutes les préparations à base de jaune d'œuf, tournerait en huile au contact d'un corps chaud (1).

A la Printanière. — Sautées au beurre comme ci-dessus, et servies sur une purée de tomates, sur une litière d'oseille, d'épinards, de laitues. Toutefois la tomate et l'oseille sont préférables aux autres garnitures, à cause de leur goût acidulé qui relève la fadeur de la cervelle.

Les purées de haricots, de lentilles, de pommes de terre s'adaptent mal avec les cervelles : de même les petits pois et les choux.

En Beignets ou Friture. — C'est un des meilleurs apprêts pour la cervelle. Faire cuire la cervelle à l'eau comme toujours, mais un peu à l'avance, afin qu'elle soit raffermie et froide, la couper en petits morceaux de la grosseur d'une noix. Plonger chacun de ces morceaux dans une bonne pâte à beignets préparée à l'avance et faire frire dans une friture très chaude.

Employer de la graisse de rognons de bœuf fondue, avec un sixième de beurre fondu, jamais de saindoux : il ramollit la pâte et souvent il bouillonne et s'échappe de la poêle. Le mélange de beurre fondu n'est pas indispensable ; sa seule utilité est de donner une couleur dorée à la friture un peu pâle de la graisse de bœuf. Il ne faut pas mettre dans la friture un trop grand nombre de beignets à la fois ; pour que le gonflement s'opère bien, il est nécessaire que chaque beignet soit isolé dans un entourage de friture. Avec les beignets de cervelle, on sert un citron, dont le jus acide donne du goût à la friture.

La cervelle, coupée en petits morceaux dans une bonne sauce au jus, est un des éléments de la garniture des *vol-au-vent*, *timbales*, etc.

LE PALAIS DE BŒUF. — De contexture dure, il reste toujours craquant. Il faut le racler à l'eau bouillante comme les pieds de veau, pour enlever la peau.

Ensuite, couper en morceaux et faire cuire pendant cinq heures dans une casserole fermée, avec de l'eau, un peu de vin blanc, bouquet, carottes, oignons ; le liquide doit simplement baigner les morceaux de viande. A la fin de la cuisson ajouter une sauce piquante avec cornichons et câpres, ou une sauce rousse avec des olives.

La préparation qui convient le mieux au palais de bœuf est la classique recette du gras-double à la mode de Caen ou de Lyon (Voir p. 36).

FOIE, ROGNONS. — Le foie de bœuf, les rognons, le cœur coupés en morceaux dans une sauce au vin, se préparent tous de la même façon.

Couper en petits morceaux, enlever les peaux du foie, la chair blanche qui se trouve intercalée dans les rognons, faire sauter à grand feu pendant cinq minutes dans une casserole où l'on a mis une cuillerée de beurre, une de graisse et la même quantité de petits dés de jambon ou de lard maigre.

Préparer dans une casserole à part un léger roux, avec deux tiers de bouillon et un tiers de vin blanc (1), un bouquet, poivre, sel, passer la sauce et la verser sur les morceaux de foie ou de rognons, qui devront mijoter dans cette sauce pendant trente mi-

(1) Nous verrons bientôt la mayonnaise et autres sauces froides.

(1) On peut employer du vin rouge : la sauce est moins jolie.

nutes sans arriver à l'ébullition. Avant de servir, ajouter une cuillerée de jus, un morceau de beurre frais et quelques gouttes de jus de citron.

Si l'on veut ajouter des champignons, il faut les passer au beurre jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau.

Quant aux croûtons, ne les faire qu'au dernier moment et en garnir le tour du plat, en évitant qu'ils se ramollissent dans la sauce. Si on les prépare trop à l'avance, ils prennent un goût de beurre fort désagréable.

Les rognons doivent à peine bouillir dans la sauce : une ébullition prolongée les racornit.

Grillé. — Couper en tranches minces, passer à l'huile d'olive, mettre sur le gril à feu modéré pendant cinq minutes et servir sur une sauce maître d'hôtel.

Sauté. — Couper des tranches de 2 centimètres d'épaisseur, les fariner, et cuire à la poêle, dans un mélange de beurre, de saindoux, ou de résidus de rôtis.

Quand le foie est légèrement roussi, ajouter quelques cuillerées de bouillon, un peu de jus de tomate et laisser mijoter pendant dix minutes. La farine, qui a préservé le foie de l'action immédiate du feu, s'est roussie, et, en mijotant dans le jus, elle forme une sorte de coulis à la fois onctueux et léger. Le foie étant un corps absolument dépourvu de graisse, il ne faut pas craindre de mettre une bonne quantité de beurre et de graisse.

Les indications qui précèdent s'appliquent également aux cervelles, au foie et aux rognons de veau et de mouton. J'ajouterai que les rognons et le foie de bœuf sont de beaucoup inférieurs à ceux des animaux plus petits; ils n'ont d'autre avantage que de coûter à peine moitié moins.

POÊLE A FRIRE.

LE GRAS-DOUBLE. — Le *gras-double* comprend à la fois l'enveloppe des gros intestins du bœuf et la *fraise*, sorte de membrane frisée placée au-dessous du cœur et du foie.

Il faut d'abord nettoyer et blanchir le gras-double à l'eau bouillante, enlever les peaux, et gratter tout l'extérieur, ensuite le faire tremper pendant douze heures dans un baquet d'eau froide, que l'on renouvelle au moins deux fois, afin de faire disparaître l'odeur fade inhérente aux membranes internes des animaux de boucherie. Après ce séjour dans l'eau, on le fait cuire dans une eau fortement salée et vinaigrée pendant deux ou trois heures, et ce n'est qu'après ces opérations premières, qu'a lieu la préparation dite à la *mode de Caen.*

Couper 1 kilo de gras-double en morceaux de 5 ou 6 centimètres carrés, 200 grammes de lard maigre en petits dés de 2 centimètres, mettre dans une daubière avec un pied de veau désossé, 200 grammes d'oignons, quatre ou cinq cuillerées de purée de tomate, un litre de bouillon, un verre d'eau-de-vie, un bouquet, sel, poivre. Couvrir la daubière et faire bouillir lentement à l'étuvée pendant quatre heures.

Avant de servir, enlever la graisse qui surnage en trop et surtout maintenir la chaleur, sans laquelle le gras-double est détestable à manger; il est excellent de placer un réchaud sous la casserole à légume dans laquelle on le sert.

A la Lyonnaise. — Pour cette recette il faut que le *gras-double* ait cuit à l'eau pendant cinq heures. Au lieu de le couper en morceaux carrés, ainsi qu'à la *mode de Caen*, on le taille en filets de 4 ou 5 centimètres de long sur 1 centimètre de large.

On fait sauter ces filets à la poêle dans un mélange de beurre et d'huile, ou de beurre et de saindoux; lorsque le gras-double a pris une teinte dorée, on ajoute dans la poêle un poids égal de petits oignons déjà cuits à part dans une autre poêle, une cuillerée de persil haché, une de vinaigre; une de moutarde, laisser le mélange s'amal-

gamer pendant dix minutes et servir dans un plat très chaud, comme pour la recette précédente. Le gras-double à la lyonnaise doit rester craquant.

La façon la plus simple de servir le gras-double est la *vinaigrette*, c'est-à-dire mangé chaud, simplement bouilli, à l'huile et au vinaigre. Toutefois les recettes précédentes sont préférables, parce qu'elles masquent mieux le goût *sui generis* de cet aliment, toujours indigeste (il faut le reconnaître), et convenant peu aux estomacs délicats.

Les Restes de Bœuf

Dans un ménage bien tenu, quelle qu'en soit d'ailleurs l'importance, l'*art d'accommoder les restes* est un savoir que doit posséder à fond la cuisinière.

Ces restes, bien employés, peuvent reparaître sur la table d'une façon appétissante; oubliés dans le fond d'un buffet, on n'en tire aucun profit.

Toutes les préparations ne sont pas bonnes pour *toutes les espèces de restes*; il faut savoir les appliquer suivant certaines règles. Il faut un système différent suivant qu'on veut utiliser du bœuf bouilli, rôti ou braisé.

La viande bouillie, qui a déjà laissé tout son suc dans le bouillon, exige des sauces relevées, piquantes, avec des condiments épicés; la viande rôtie, possédant encore une partie de son jus, a besoin de moins de jus étranger; la viande braisée, qui reste toujours entourée d'un coulis ou gelée, peut être réchauffée avec une simple addition de bouillon ou même d'eau bouillante.

Lorsque le morceau est assez gros pour être servi en entier, on peut le laisser froid, entouré d'une mayonnaise ou d'une rémoulade, mais pour cela il faut que la viande soit restée tendre et juteuse. Pour peu que l'extérieur soit sec, il est préférable de faire réchauffer le morceau dans une sauce au jus, à la tomate, ou au vin blanc parfumé de madère. Il faut que la sauce soit chaude, mais non bouillante, et que la viande y mijote lentement, mais il faut bien se garder de mettre tout à froid; ce système donne un goût de réchauffé qui persiste même après une longue cuisson.

Pour augmenter le volume du plat, on le garnit soit d'une sauce aux champignons, soit de tomates coupées par moitié, soit de morceaux d'aubergines, de carottes nouvelles, de fonds d'artichauts, de laitues, de topinambours, de crosnes, etc.; tous ces légumes doivent être cuits à part dans le beurre.

Le bœuf braisé est, de tous les apprêts que nous avons vus, celui qui se prête le mieux à être réchauffé. S'il reste du coulis dans lequel s'est faite la cuisson, il suffit d'y ajouter un peu de bouillon, de le mettre sur le feu et d'y jeter la viande, lorsqu'il est à moitié chaud.

Les tranches coupées depuis la veille se dessèchent naturellement plus que les morceaux entiers; il se forme tout autour une espèce de croûte qu'il faut faire ramollir pour ramener les fibres de la viande à l'état normal.

Voici comment on obtient ce ramollissement sans nuire au goût : Si les tranches sont assez jolies pour être servies en sauce, il suffit de les faire baigner pendant une demi-heure dans du bouillon froid.

Si les morceaux mal coupés et en très petite quantité sont destinés à être hachés, il faut les faire bouillir un quart d'heure au moins dans du bouillon et à feu modéré.

A la rigueur, on peut employer de l'eau salée au lieu de bouillon, mais il faut alors très peu de liquide, pour éviter de *délaver* la viande. Cette précaution de ramollir la viande desséchée à l'air est absolument nécessaire pour tous les restes, même pour le bœuf en salade; dans ce dernier cas, le bouillon contribue à l'assaisonnement, pour lequel il faut alors moins d'huile et moins de vinaigre.

Voyons maintenant les principales

recettes s'appliquant au bœuf déjà cuit, et coupé en morceaux.

Le Miroton. — Couper le bœuf en tranches minces, faire fondre à la poêle deux ou trois cuillerées de graisse de rôti et une de beurre; quand la graisse est chaude, mais pas bouillante, y jeter les tranches de bœuf et les faire sauter, sans les roussir; faire cuire à part dans une casserole deux fois plus d'oignons que de viande; lorsqu'ils ont pris une couleur blonde, les saupoudrer de farine, qu'on laisse roussir cinq ou six minutes, et verser dessus quelques cuillerées de bouillon. Ensuite réunir le bœuf et les oignons, les sauter ensemble pendant cinq minutes, saler, poivrer et servir très chaud.

Si l'on veut donner plus de finesse au miroton, il faut, au lieu de saupoudrer les oignons de farine, verser dessus quelques cuillerées d'un léger roux, dans lequel on a délayé une cuillerée à café de bonne moutarde.

A la Sauce Piquante. — Couper en tranches régulières d'un demi-centimètre d'épaisseur le reste du bœuf froid, enlever les peaux et graisses.

D'autre part, faire une sauce piquante ainsi qu'il suit: Mettre dans une casserole de terre une bonne cuillerée de beurre (environ 30 gr.), avec deux cuillerées de bon vinaigre, et une tête d'échalote épluchée, faire bouillir le mélange jusqu'à ce que le vinaigre soit évaporé, et que le beurre reprenne sa clarté; à ce moment, incorporer au beurre une forte cuillerée de farine, faire roussir en remuant à la cuiller de bois; mouiller le mélange avec un bol de bouillon coloré, passer la sauce, ajouter une cuillerée de persil haché, une de cornichon, un peu de moutarde, et verser cette sauce dans une casserole contenant les tranches de bœuf. Remettre le bœuf sauce piquante sur un feu doux, de façon qu'au lieu de *bouillir* il *mijote* simplement pendant un quart d'heure. Si on le faisait bouillir et s'il restait longtemps sur le feu, il deviendrait dur et racorni.

A la Bonne Femme. — Couper le reste de bœuf, non plus en tranches, mais en morceaux carrés de 4 centimètres, épluchés et parés. Faire sauter dans une casserole plate 100 grammes de lard de poitrine, coupé en petits morceaux longs; lorsqu'il est légèrement doré, verser dessus environ un demi-litre de bouillon chaud (1). Dans ce bouillon mettre une livre de pommes de terre, petites et longues, un oignon et quelques épices. Faire cuire pendant vingt ou trente minutes, ajouter les morceaux de bœuf, faire mijoter encore un quart d'heure, ajouter un peu de jus et servir. La farine des pommes de terre suffit pour lier la sauce.

A la Sauce Tomate. — Faire une sauce tomate ainsi qu'il suit : Couper un kilo de tomates fraîches en petits morceaux, les faire cuire dans une casserole émaillée avec un verre d'eau et du sel, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en bouillie. Pendant que les tomates cuisent, mettre dans une casserole de terre une cuillerée de beurre; quand il est fondu, incorporer une cuillerée de farine, sans roussir; mouiller cette pâte avec un demi-verre de bouillon non coloré et un verre de purée de tomates, produite par les tomates, qu'on a passées dans une passoire fine, après leur cuisson. Faire doucement tomber le mélange, l'éclaircir avec du bouillon, si c'est nécessaire, assaisonner, passer et verser la sauce sur les tranches de bœuf, qu'on a fait attendrir dans deux ou trois cuillerées de bouillon sur un feu modéré. Faire mijoter dix minutes et servir. Ajouter en servant quelques petits morceaux de beurre frais.

Au Gratin. — Couper le bœuf en tranches très minces, ranger ces tranches dans un plat gratin, intercaler quelques morceaux de cornichons, verser sur le tout, au travers d'une passoire, un bon verre de sauce au bouillon et au jus, saupoudrer d'une fine couche de panure, et faire cuire au four pendant un quart d'heure. Le dessus du plat doit être exposé à une

(1) On peut remplacer le bouillon par de l'eau, mais alors le ragoût est moins savoureux.

chaleur plus vive que le dessous, afin qu'il s'y forme une sorte de croûte.

On peut mélanger un peu de fromage râpé, mais alors on supprime les cornichons et on met des champignons.

A la Persillade. — Couper le bœuf en tranches minces, les battre avec le plat du couperet.

Faire fondre à la poêle émaillée une quantité proportionnée de beurre, avant qu'il soit chaud, faire sauter les tranches de bœuf dans ce beurre, tourner deux fois dans le beurre, saler, poivrer ; lorsque la viande est très chaude, des deux côtés, la retirer du beurre, ranger les tranches dans un plat et les tenir au chaud.

PLAT A GRATIN ROND.

Faire chauffer dans le beurre une cuillerée de vinaigre, en arroser les tranches, et saupoudrer d'une cuillerée de persil haché.

En Salade. — Couper le bœuf en tranches très minces, et ces tranches en filets. Arroser avec un mélange de sel, d'huile, de vinaigre, poivrer. Sur ces tranches de bœuf, couper des pommes de terre chaudes, des cornichons, des morceaux de topinambours, et de céleri-rave, quelques tranches de betteraves et de carottes, assaisonner de nouveau, retourner le tout et décorer avec quelques morceaux d'œufs durs.

Aux Champignons. — Faire une sauce rousse avec du bouillon et du jus. Lorsque la sauce est passée à la passoire et qu'elle a acquis une contexture liée, et cependant pas trop épaisse, y faire mijoter les tranches de bœuf pendant dix minutes. Ajouter une moitié en volume de champignons cuits au beurre et autant d'olives rondes dénoyautées. Servir avec des croûtons.

Avec un peu d'habitude, il est facile de modifier et varier les huit recettes précédentes, qui sont surtout applicables aux petits restes dont il faut augmenter le volume par des sauces et des garnitures.

Les choses importantes pour tous ces apprêts sont : 1° ne pas laisser racornir la viande dans la sauce ; 2° faire des sauces très liées sans lourdeur ; 3° faire mijoter et non bouillir.

Après l'utilisation des restes de bœuf que nous venons d'indiquer viennent les hachis.

Les Hachis. — Ils servent à employer les débris de viande trop petits, et de forme trop irrégulière, pour être servis en sauce ou en gratin. Un bon hachis doit être haché fin et bien mélangé, mais pas pilé, ce qui en changerait complètement la contexture, où l'on doit retrouver aussi fins que possible les différents éléments dont il se compose.

Hacher la viande bien dépouillée des nerfs et des peaux (la graisse en petite quantité peut être conservée), avec deux fois son volume de mie de pain trempée dans du bouillon froid, un ou deux œufs durs, et un peu de persil.

Quand le mélange est bien haché, le mettre dans une terrine et le pétrir en ajoutant un œuf cru et une cuillerée de farine, saler, poivrer.

Cette pâte bien amalgamée est prête à être employée pour les préparations suivantes :

AU NATUREL. — Étendre dans un plat à gratin une épaisse couche de farce ; si on a du jus, en mélanger quelques cuillerées, saupoudrer de chapelure, ajouter quelques petits morceaux de beurre frais et faire cuire à four modéré pendant trente minutes.

AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE. — Faire au milieu du plat à gratin une boule de hachis, l'entourer d'une purée de pommes de terre déjà préparée, ajouter un peu de beurre et faire cuire au four comme le précédent. Ici la chapelure est facultative, parce que la pomme de terre forme tout naturellement une croûte. On peut aussi mélanger deux cuillerées de fromage râpé.

AVEC PURÉE DE TOMATES. — Pro-

céder comme ci-dessus, en remplaçant la purée de pommes de terre par un coulis de tomates qu'on a préparé à l'avance.

Pas de chapelure, elle ferait bouillie avec la sauce tomate, qui est plus liquide que la purée.

EN CASSEROLE. — Piler fortement dans un mortier de marbre quatre ou cinq cuillerées de hachis préparé comme il est dit au nº 1 ; ajouter, en pilant toujours, la même quantité de sauce rousse, et trois œufs, dont les blancs sont battus en neige, saler et poivrer. Enduire de beurre frais une casserole haute et étroite ou un moule, semer de la chapelure sur le beurre, et verser le mélange dans la casserole jusqu'à la moitié de sa hauteur. Faire cuire une grosse demi-heure ou trois quarts d'heure dans un four modéré.

CASSEROLE ÉMAILLÉE.

La cuisson est à point lorsqu'en enfonçant une lame de couteau dans le hachis, on la retire *humide*, mais non enduite de pâte. Passer un couteau entre le moule et le hachis, le renverser dans un plat creux et le garnir d'une sauce au choix.

Le hachis ainsi préparé donne un joli plat d'entrée, agréable et peu coûteux.

EN CROQUETTES. — Disposer le hachis primitif en petits tas de la grosseur d'un œuf de pigeon; rouler, donner une jolie forme. Ce travail se fait avec la main droite en roulant les croquettes sur la planche à hacher enduite de farine. Ensuite on les enduit de blanc d'œuf battu, on les roule dans la chapelure, et enfin on les fait frire dans une bonne friture de graisse de bœuf, qui les rend croustillantes.

CROQUETTES.

Les croquettes doivent baigner dans la friture très chaude; il est essentiel aussi qu'elles ne se touchent pas entre elles. Avoir soin d'agiter la poêle pour les faire gonfler et ne les retirer que lorsqu'elles sont bien roussies.

EN RISSOLES. — Voici un des meilleurs emplois du hachis : Préparer d'abord une pâte brisée, comme pour un pâté froid (Voir plus loin *Pâtisserie*), l'étendre à une épaisseur de 1 centimètre, la tailler en ronds de la grandeur d'une soucoupe à café. Placer, au milieu de chaque morceau de pâte, gros comme une noix de hachis, mouiller les bords de la pâte avec un pinceau imbibé d'eau froide, plier la pâte en deux, de façon que le hachis soit recouvert par la partie supérieure, appuyer légèrement le doigt autour des deux bords qui se sont rejoints, de façon à les faire coller ensemble.

Passer sur chaque rissole le pinceau enduit d'un mélange de jaune d'œuf et d'eau (1).

Les ranger ensuite sur une plaque de tôle qu'on aura d'avance saupoudrée de farine ou enduite de beurre, et les faire cuire une demi-heure dans un four assez chaud.

Les rissoles se mangent de préférence chaudes, elles sont cependant bonnes froides.

Si on n'a pas de four, on peut les faire cuire dans une friture très chaude comme des beignets. Dans ce cas, il ne faut pas les dorer.

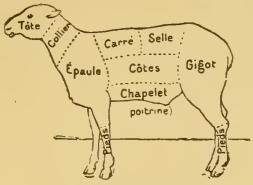
Enfin, avec le hachis tel qu'il est indiqué, ou modifié de différentes façons, on farcit certains légumes, concombres, artichauts, tomates, oignons, pommes de terre, choux.

La façon de procéder suivant l'espèce de légume sera donnée plus tard.

(1) Le badigeonnage au jaune d'œuf s'appelle *dorer* la pâte. Il ne faut pas employer le jaune d'œuf sans eau, il durcirait la pâte.

LE MOUTON

Le mouton appartient, comme le bœuf, à la catégorie des viandes rouges, provenant d'animaux adultes, ayant accompli leur croissance. C'est pour cette raison que je le place avant le veau dans cette sorte de Revue des Viandes de boucherie. La chair du mouton est considérée comme un aliment nutritif, de facile digestion et très approprié aux estomacs délicats. Sous un très petit volume (la côtelette, par exemple), c'est une alimentation reconstituante et d'une assimilation facile.



MOUTON ENTIER.

Le Pré-Salé

Les meilleures espèces de mouton appartiennent aux petites races; les grands moutons, hauts sur pattes, ont une chair grossière, fibreuse, qui se retire au feu. Les grosses races anglaises, superbes animaux de concours, donnent également une viande sans goût et très inférieure à celle du *Pré-Salé*, qui est à Paris l'espèce par excellence. Le véritable *Pré-Salé* vient des *Ardennes* ou de *Dol* en Bretagne.

Il est facile d'être trompé sur la qualité du mouton; aussi, à moins que la cuisinière n'ait une très grande expérience, elle doit de préférence se servir chez un boucher attitré. La chair du bon mouton est rouge foncé, la graisse blanche et diaphane, la peau fine et transparente; la graisse doit être assez abondante; le mouton maigre est toujours sec et fibreux.

Il faut encore s'assurer que l'*odeur forte*, dite *odeur de laine*, particulière aux moutons de qualités inférieures, n'existe pas dans le morceau qu'on achète. Cette odeur, qui se développe à la cuisson et rend la viande détestable, est assez sensible pour qu'on puisse s'en rendre compte, même sur la viande crue.

La chair du mouton est meilleure au bout de deux ou trois jours que lorsqu'il est fraîchement abattu; cependant si, à la campagne, on est pris à l'improviste, il faut se souvenir qu'un gigot mis à la broche *encore* chaud est meilleur que lorsque le mouton est tué depuis dix ou douze heures.

Conservation. — Les morceaux à conserver doivent être renfermés dans un garde-manger sec et froid et suspendus au crochet. Si on les dépose simplement sur la planche ou dans un plat, la partie qui est en contact avec le plat ou la planche prend rapidement une odeur de moisi ou d'aigre.

Le gigot, l'épaule, étant entourés de peau, se conservent mieux que les morceaux coupés dans le cœur de la viande, dans lesquels la chair est à découvert; les côtelettes, par exemple, se dessèchent très vite; pour les garder du jour au lendemain, il faut les arroser d'huile d'olive et les retourner au moins deux fois dans cette marinade.

Je reviendrai plus d'une fois sur cette question de conservation de la viande. A Paris, dans la plupart des maisons, elle est peu importante, parce qu'on achète au fur et à mesure des besoins du ménage. Mais à la campagne et dans les petites villes, où la provision est souvent faite deux ou trois jours à l'avance, il faut savoir l'organiser.

Du reste, il y a maintenant à Paris un certain nombre de ménages qui, par économie, font venir la viande de province; l'écart entre les prix de Paris et de la Bretagne, par exemple, est tel, que, tout en payant de fréquents colis postaux et des droits d'entrée, on a encore un grand avan-

tage à s'approvisionner au dehors. Naturellement ces envois ne se font guère qu'une fois par semaine, deux au plus, et c'est le cas d'appliquer les soins indiqués plus haut aux morceaux destinés à être employés les derniers.

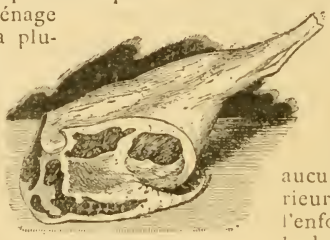
Les principaux morceaux du mouton sont, dans la première catégorie de viande : le *gigot*, le *filet* ou *selle* et les *côtes*. En deuxième catégorie, il faut ranger l'*épaule*, la *poitrine*, le *collet*, etc., ensuite les *abats*.

Voyons d'abord le gigot et les principales recettes qu'on peut lui appliquer.

Le Gigot

Un bon gigot doit être rebondi, court, le manche fin, la graisse très blanche, sous une peau très fine et transparente.

On l'achète *long* ou *raccourci*, avec une différence de prix de quinze ou vingt centimes en plus lorsqu'il est raccourci. Si le ménage est important, s'il y a plusieurs domestiques, il faut le prendre dans sa longueur ; si au contraire la famille se compose de trois ou quatre personnes, il est préférable d'acheter le gigot *raccourci*, c'est-à-dire coupé au niveau de la noix; on a ainsi la partie la plus charnue du morceau, les débris restant à la partie enlevée.


GIGOT ENTIER.

Un gigot de pré-salé raccourci doit peser environ cinq livres ; il est infiniment meilleur qu'un gigot de sept livres.

Il faut couper le manche assez court pour qu'il ne dépasse pas la longueur de la broche, et le dépouiller complètement. Les débris de viande qu'on enlève du manche peuvent être utilisés avec d'autres restes, tandis qu'attachés au manche, ils se dessèchent pendant la cuisson, et ils ne sont bons qu'à jeter.

GIGOT RACCOURCI.

Il faut battre le gigot dans tous les sens avec le plat du couperet et *fendiller* la graisse afin d'en faciliter l'écoulement dans la lèchefrite (bien entendu, il s'agit de la graisse des bords et non de celle qui est sous la peau, puisque la peau, enveloppe naturelle du rôti, ne doit jamais être fendue).

Gigot Rôti. — Ce que j'ai dit précédemment de la supériorité du rôtissage à la broche s'applique au mouton et surtout au gigot, comme au bœuf.

La broche est d'abord bien essuyée, afin qu'elle ne laisse aucune trace noire à l'intérieur de la viande; il faut l'enfoncer dans le sens de la longueur, aussi près de l'os que possible, et le manche du même côté que le manche de la broche. Ensuite on fixe les brochettes d'arrêt, et on ficelle fortement à plusieurs tours, de façon à immobiliser complètement le gigot. S'il est accompagné de la queue, il faut l'attacher sous les ficelles et non pas l'introduire dans la chair par une fente, puisque toute fente pratiquée sur la peau est nuisible. Enduire tout l'extérieur avec de la graisse de saindoux et du beurre frais ou fondu ; éviter l'emploi du beurre salé, qui fait couler le jus. Le gigot est le seul rôti pour lequel l'emploi du lard soit inutile; il contient par lui-même une suffisante quantité de graisse.

Quel que soit le système du feu employé, il doit être vif au début et ralenti vers la fin de la cuisson, parce que le gigot est au nombre des

rôtis qui demandent à être surpris. Il faut tourner la broche assez souvent, afin que la cuisson se fasse de façon égale, et arroser très souvent aussi avec la graisse qui coule au fond de la lèchefrite. Ne pas mettre d'eau tant que le gigot n'est pas complètement cuit; nous avons vu que l'eau fait fendre la peau et couler le jus. Saler cinq ou dix minutes avant de débrocher.

On compte toujours un quart d'heure par livre pour la cuisson d'un gigot, à la condition que le feu soit assez soutenu. Pour qu'un gigot soit cuit à point, la chair du milieu doit être rouge, arrivant au rose vers les bords; s'il y a une épaisseur grise ou brune, c'est que le feu a frappé trop fortement l'extérieur.

Lorsque la cuisson est jugée suffisante, et que le gigot est bien roussi sur toutes ses faces, on jette dans la lèchefrite quelques cuillerées d'eau chaude (ou, ce qui est préférable, de bouillon dégraissé), et avec la cuiller on remue cette eau, qui dissout toutes les parcelles rousses attachées à la lèchefrite et qui, mêlée à la graisse, forme le jus, qu'on devra servir avec le gigot. Il faut fortement dégraisser ce jus avant de le mettre dans la saucière et le passer dans une passoire fine, pour qu'il n'y reste aucune parcelle solide. Pour le rendre plus savoureux, il est bon d'y mélanger du jus un peu corsé, provenant d'une viande braisée. Le liebig et les produits similaires ne peuvent pas remplacer complètement le jus naturel.

Pendant la durée du rôtissage il faut, au moyen d'un changement de hauteur donné à la broche, exposer les côtés les plus charnus du gigot à une action plus intense du feu, et à ce moment-là il faut surveiller sans cesse, car le moindre coup de feu en trop brûlerait le gigot et le rendrait amer.

En somme, le bon rôtissage d'un gigot exige beaucoup de soins, et si la cuisinière est déjà absorbée par la préparation d'un dîner compliqué, il est impossible qu'elle le réussisse convenablement.

Si le dîner est retardé d'un quart d'heure, il faut ralentir le feu sans l'éteindre, et arroser sans cesse, et surtout ne débrocher qu'au moment de servir, après que le jus est préparé. Le débrochage à l'avance a l'inconvénient de faire couler le jus, qui s'échappe par la fente de la broche.

Gigot Froid. — Si le gigot est destiné à être mangé froid (pour une partie de campagne, par exemple), il faut le faire cuire un peu plus longtemps et ne le débrocher qu'au moment de le découper.

Pour que cette broche ne laisse pas de trace noire à l'intérieur, il faut avoir soin de l'entretenir très propre et de la faire *galvaniser* (et non étamer) de temps en temps.

Gigot au Four. — Le gigot cuit au four est toujours inférieur, comme goût et comme finesse, à celui qui a été cuit à la broche suivant les indications précédentes; toutefois il y a moyen d'améliorer l'emploi du four et de diminuer l'action trop desséchante de l'air chaud qui entoure la viande de toutes parts.

Pour cela, il faut arroser souvent et laisser une petite ouverture au four.

Le gigot doit être placé dans un plat long de forme creuse, terminé d'un côté par une sorte de gouttière, dans laquelle on puise le jus d'arrosage.

Ce plat doit avoir des bords de trois ou quatre centimètres de haut, un peu évasés, et une sorte de grille mobile, s'adaptant au fond. On place le gigot sur cette grille, qui l'isole du fond, et l'empêche de baigner dans la graisse, où il perdrait toutes les qualités du gigot rôti. Il faut l'enduire de beurre et de graisse, comme pour la broche, mais en plus petite quantité, parce que le four fait rendre la graisse plus complètement que la broche.

Le gigot doit rester moins longtemps au four qu'à la broche; le jus

produit par la cuisson au four est assez coloré et plus haut en goût que le jus de la broche ; il est inutile d'y ajouter du jus étranger; on dégraisse la partie destinée à être servie avec le gigot, mais, au contraire, on conserve sous la graisse le jus qu'on garde en réserve pour d'autres apprêts.

Un bon gigot donne, s'il est bien rôti, trois fois plus de jus qu'il n'en faut pour le servir sur la table.

Gigot-Chevreuil. — Avant de passer au gigot braisé et bouilli, dit aussi *à l'anglaise*, voyons la façon dite *en chevreuil*, c'est-à-dire mariné.

Il faut deux jours de marinade en été et trois ou quatre en hiver.

Choisir un joli gigot raccourci de cinq livres environ; enlever la peau et le gras. Ensuite le placer dans une terrine de terre et verser dessus la marinade suivante (1) :

Un litre d'eau, un litre de vin blanc, deux verres de bon vinaigre blanc, quatre ou cinq carottes, deux feuilles de laurier, quatre ou cinq oignons, une branche de thym, une de persil, du sel, du poivre en grains (quelques personnes ajoutent une gousse d'ail).

La terrine, recouverte, doit être mise au frais et le gigot retourné deux fois par jour.

Pour le cuire à la broche, on l'embroche de la même façon que le gigot ordinaire, ensuite on l'enveloppe d'un fin papier beurré, qui empêche la viande, très attendrie par le marinage, de se calciner sous la première impression du feu.

Arroser souvent et maintenir un feu moins ardent que pour le gigot au naturel ; la cuisson doit durer une petite heure ; inutile de saler, puisque la marinade est déjà salée. Vingt minutes avant de servir, enlever le papier, afin que l'extérieur du gigot prenne une couleur dorée. Pour faire le jus, jeter dans la lèchefrite une partie de la marinade, au lieu d'eau.

(1) La marinade peut être employée soit à froid, soit après l'avoir fait bouillir, et refroidie.

Le gigot-chevreuil est servi avec une sauce poivrade dont voici l'indication : Faire un roux, comme il est dit au *bœuf braisé*; au lieu de le mouiller avec du bouillon, se servir de la marinade, dans laquelle on délaye une cuillerée de moutarde; quand la sauce est faite, on la réunit au jus qui est dans la lèchefrite, pour lui donner du velouté. Cette sauce doit être très légère et cuire à très petit feu pour être fine et savoureuse.

Si, au lieu de la broche, on emploie le four pour cuire le gigot mariné, il suffit de trois quarts d'heure de cuisson, avec un arrosage fréquent.

Nous verrons maintenant le gigot braisé, et ensuite les diverses garnitures avec lesquelles on peut servir le gigot rôti et braisé.

Gigot Braisé. — Le gigot braisé ne se prépare pas tout à fait comme le bœuf braisé. Au lieu de commencer la cuisson à froid, et *sans couleur*, il faut au contraire, dès le début, faire roussir le gigot. Choisir un joli gigot pesant cinq ou six livres, fendre avec un couteau la jointure qui réunit les deux os, afin de lui donner une forme arrondie, que l'on maintient par plusieurs tours de ficelle. Il ne faut pas enlever la peau, comme le font quelques cuisinières : la peau a l'avantage de conserver les sucs à l'intérieur de la viande ; il ne faut pas non plus désosser le gigot, car pour cette opération on est obligé de fendre la chair en long, et cette fente laisse également échapper le jus.

Mettre sur le feu une *daubière* contenant deux cuillerées de beurre (frais, salé ou fondu) et autant de saindoux (le lard n'est pas nécessaire). Quand le mélange gras est bien fondu, mais *non roussi*, y placer le gigot et le faire roussir de tous les côtés sur un feu modéré, de façon que la couleur soit égale partout. Eviter les *coups de feu*, qui poussent le *roux* jusqu'au *noir*, et pour cela jeter par cuillerées et de temps en temps, dans la daubière, du bouillon ou de l'eau. Quel que soit le liquide, il doit être

très chaud. Le roussissement dure environ vingt minutes, pendant lesquelles le couvercle de la daubière ne doit être qu'à demi fermé, afin de laisser échapper la vapeur.

Quand le gigot est bien roussi, on ajoute dans la daubière soit un pied de veau désossé, soit une livre de *jarret* de veau, deux verres de bouillon, autant d'eau: une cuillerée d'eau-de-vie, un demi-verre de vin blanc, et on active le feu. A la première ébullition on écume le bouillon; ensuite on y ajoute quelques morceaux de carottes, deux oignons, du persil, du sel, du poivre, et, après avoir hermétiquement fermé le couvercle, on ralentit l'ébullition comme pour un pot-au-feu. Trois heures de cette cuisson lente sont suffisantes, il faut de temps en temps retourner le gigot; lorsqu'il est tendre, on laisse une ouverture entre la daubière et son couvercle, afin que par l'évaporation le jus se réduise à la quantité nécessaire.

Si la cuisson est faite avec soin, le gigot doit baigner dans un jus roux et onctueux (plutôt un *coulis* qu'un *jus*) et être recouvert d'une sorte de glace. Il est indispensable de dégraisser le jus avant de le servir; la graisse qu'on enlève, très imprégnée des sucs de la viande, est excellente pour la préparation de certains légumes, choux, haricots en grains, artichauts, pommes de terre.

Les débris de pied de veau peuvent être utilisés avec d'autres restes, en sauce piquante ou en friture; ceux de jarret servent en les hachant à farcir des tomates, choux, etc.

Les olives mélangées de champignons vont très bien autour du gigot braisé.

Ce qui reste après le premier repas peut être réchauffé dans le jus, ou servi froid, avec une mayonnaise ou autre sauce froide.

Gigot à la Bourgeoise. — Cette manière de préparer le gigot tient le milieu entre le *rôti* et le *braisé*; elle était très employée dans l'ancienne cuisine, avant l'invention des fourneaux de fonte, pour éviter l'embarras de la mise en broche.

On fait d'abord roussir le gigot (comme il est dit pour le braisé) dans une daubière ou une casserole de cuivre, mais au lieu d'y ajouter les ingrédients nombreux énumérés plus haut, on achève la cuisson simplement dans la graisse. Une heure et demie suffit pour que le gigot soit tendre et juteux; il faut un feu plus ardent que le feu du braisé. Saler seulement à la fin, pour éviter de faire fendre la peau.

Gigot de Sept Heures. — Antique recette, pour laquelle on procède à peu près comme pour le braisé, en supprimant les pieds ou jarrets de veau, et en laissant continuer la cuisson pendant six ou sept heures, sur un feu très doux.

Le gigot de sept heures s'accommode des garnitures du braisé. Dans toutes les cuissons lentes, il est bon d'ajouter un peu de vin blanc et de jus de tomate. Pendant le long séjour sur le feu, le goût du vin et de la tomate s'atténue, et finit par se confondre avec le goût de la viande. La tomate donne une jolie couleur au jus. L'emploi de l'ail pour le gigot est regardé, dans certains pays, comme absolument indispensable. Je crois que c'est un procédé dont l'usage s'est introduit pour masquer l'odeur de *laine* exhalée par quelques espèces de moutons. On peut repousser l'emploi de l'ail à cause de son odeur aussi désagréable que persistante. Toutefois, si l'on passe par-dessus cet inconvénient, il est facile d'ajouter à toute espèce de recettes une ou plusieurs gousses d'ail. Dans le gigot on l'insère le long du manche. La graisse et le jus rendus par un gigot à l'ail ne peuvent guère être employés que pour les pommes de terre, et encore ces pommes de terre seront-elles saturées de l'odeur d'ail.

Gigot à l'Anglaise. — Ce système, qui consiste à cuire le gigot dans l'eau comme un pot-au-feu, donne un résultat très inférieur au rôtissage et au braisé: la viande perd une partie de son goût et on n'a pas même la com-

pensation du bouillon, car le bouillon de mouton est peu agréable.

Voici la recette :

Enduire le gigot d'une légère couche de farine (afin qu'il reste très blanc), le coudre dans un linge mince et le plonger dans une marmite d'eau bouillante, salée et assaisonnée. Ecumer et faire cuire à petite ébullition pendant une heure et demie environ. Pour *corser* le bouillon, on peut y ajouter une livre et demie de bœuf de basse catégorie (paleron ou plat de côtes). Après avoir écumé, on jette dans le bouillon douze ou quinze navets d'égale grosseur, qui sont servis en garniture autour du gigot. Il faut surveiller la cuisson de ces navets, attendu que, suivant la saison, ils sont plus ou moins tendres ; s'ils sont cuits avant la viande, on les retire pour qu'ils ne tombent pas en bouillie, et on les tient au chaud.

Suivant le système anglais, le gigot bouilli est accompagné d'une sauce blanche aux câpres ; une purée de tomates est aussi agréable, à cause du goût relevé qui masque la *fadeur* de la viande bouillie.

Gigot en Entrée. — Nous avons vu tous les systèmes de cuisson s'appliquant au gigot entier ; voici maintenant les principales garnitures à l'aide desquelles on transforme le *rôti* en *entrée*.

AUX POMMES DE TERRE. — Soit en purée, soit entières, soit à l'étuvée (1).

AUX HARICOTS BLANCS ET AUX FLAGEOLETS. — Entourés d'une très légère sauce au jus. La sauce empêche les haricots de se dessécher, ce qui arrive quand on les fait sauter au beurre et qu'on les sert arrosés de jus.

AUX CHAMPIGNONS. — Quelle que soit leur variété, *cèpes* ou *champignons* de couche. Mais il faut avoir soin de les faire cuire à part dans le beurre ou la graisse de rôti, et de les entourer, comme les haricots, d'une légère sauce au jus. Cette précaution est absolument nécessaire pour neutraliser l'eau noirâtre que rendent les champignons, et qui altère la couleur du mouton.

Les *cèpes* conservés en boite sont les meilleurs, mais les plus chers ; on peut les remplacer par ceux qui ont été séchés au soleil. Pour ces derniers, la cuisson au beurre est inutile, la dessiccation au soleil tenant lieu de cuisson. Il suffit de les faire tremper vingt minutes à l'eau froide, de les essuyer et de les faire mijoter une demi-heure dans la sauce.

AUX LENTILLES. — Soit en purée, soit entières dans une sauce (cette garniture exige beaucoup de jus).

A LA FINANCIÈRE. — Déjà vue à l'article du *Bœuf*.

A LA MILANAISE. — La milanaise est une litière de macaroni d'abord cuit à l'eau, qu'on fait ensuite mijoter pendant une demi-heure, dans un mélange de beurre frais, de jus de viande et de jus de tomate.

Les six garnitures que nous venons de voir doivent plutôt être réservées pour la saison d'hiver, où les légumes frais sont hors de prix. Voici maintenant quelques recettes pour le temps des légumes verts.

AUX CAROTTES. — Entières si elles sont petites ; coupées en morceaux dans leur longueur si elles sont grosses ; et, dans les deux cas, cuites au beurre, après avoir été *blanchies* à l'eau bouillante. J'ai déjà dit, et je répète à propos des carottes, que les légumes ne doivent *jamais* cuire avec la viande ; ce n'est, du reste, pas une économie de réunir pour la cuisson viande et légumes, car la viande rend toujours une quantité de graisse et de jus plus abondante que celle dans laquelle on fait cuire les légumes seuls, et cette graisse se trouve perdue.

EN JARDINIERE. — Se reporter aux indications données pour le *Filet de bœuf jardinière*.

(1) On fait quelquefois cuire au four un gigot placé sur des pommes de terre crues ; ce n'est pas économique, car le gigot rend plus de graisse qu'il n'en faut pour les pommes de terre, et ce surplus de jus est perdu.

AUX TOMATES. — Soit farcies entières, soit coupées en deux dans le sens de la hauteur et cuites à part dans le beurre, soit en purée. La purée doit être servie dans une saucière et additionnée de jus.

AUX CŒURS DE LAITUES. — Faire blanchir les laitues dans l'eau bouillante salée, les faire sauter dix minutes à la poêle, avec du beurre, et les servir. Il est inutile d'y verser le jus du gigot, qui serait trop vite absorbé par les laitues : il vaut mieux le servir dans une saucière.

AUX CŒURS D'ARTICHAUTS. — Blanchir les artichauts à l'eau bouillante, les sauter légèrement au beurre (ils ne doivent pas roussir) ; lorsqu'ils sont tendres, les arroser d'une sauce au jus extrêmement légère et les servir autour du gigot.

AUX HARICOTS VERTS. — Blanchir les haricots à l'eau bouillante, les faire sauter à la poêle, et les servir autour du gigot sans y ajouter du jus. Pour conserver la couleur verte aux haricots, il faut jeter un grain de soude dans l'eau où on les fait cuire.

AUX PETITS POIS. — Faire cuire les petits pois dans une fine sauce rousse, qui doit se réduire jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus qu'*envelopper* les pois, et servir sous le gigot, avec beaucoup de jus (bien entendu, la sauce doit être faite avec du bouillon).

Les légumes que je viens d'énumérer sont ceux qui conviennent le mieux comme garniture du gigot. On peut aussi employer les *navets* et les *topinambours* en y adaptant la recette des artichauts.

Les *épinards*, l'*oseille* s'associent mal avec le mouton, l'oseille à cause de son acidité, les épinards parce que leur parfum subtil et délicat est masqué par le goût prononcé du mouton. Le *chou* est encore un légume qui s'assimile mal avec le mouton.

Les garnitures énumérées ci-dessus s'appliquent aussi bien au gigot braisé qu'au gigot rôti, à la broche ou au four ; la différence est dans la quantité de jus nécessaire pour les assaisonner. Le jus qui provient de la viande braisée étant plus consistant que celui de la viande rôtie, il en faut moins pour le même résultat.

Quant au gigot *mariné* ou *en chevreuil*, on le sert uniquement avec la sauce poivrade additionnée de jus, de câpres et de cornichons ; les garnitures de légumes ne sont pas d'un goût assez relevé pour s'adapter à la viande marinée.

La Selle

Il n'y a dans le mouton que trois morceaux de première catégorie : le *gigot*, dont j'ai parlé en détail, la *selle*, morceau triangulaire qui se trouve placé en avant des gigots, et les *filets* ou carré. Les *côtelettes*, qui se vendent à la pièce et non au poids, sont des morceaux à part. Viennent ensuite, en deuxième et troisième catégories, l'*épaule*, la *poitrine*, le *collet*.

Dans les pays où la viande est ainsi classée, il y a toujours un écart de 30 ou 40 centimes entre la première et la troisième catégorie, et malgré cet écart il vaut généralement mieux acheter les pièces de premier choix, à cause de la supériorité de la viande. Ainsi un gigot qui vaut 1 fr. 30 la livre n'est pas plus coûteux en réalité que l'*épaule*, qui ne vaut que 1 franc.

Le gigot contient moins d'os, moins de nerfs, la viande en est bonne jusqu'au bout, et il rend une forte quantité de graisse, tandis que la chair nerveuse et filandreuse de l'épaule en absorbe.

Si, malgré la différence de prix, il est avantageux de choisir les morceaux les plus fins, à plus forte raison doit-on les préférer lorsque la viande est vendue à un prix uniforme, ainsi que cela se pratique dans les pays de montagnes et dans les petites villes.

La *selle de mouton*, qui vient après le gigot, est la réunion des deux filets; c'est un morceau fin et parfumé, dont le seul défaut est l'abondance de gras. On emploie pour la faire cuire les mêmes procédés que pour le gigot, c'est-à-dire le *rôtissage* à la broche ou au four, le *braisé* et l'*étuvée*. Pour embrocher la selle, on la roule en rond, on attache avec quelques points les deux morceaux de peau qui des deux côtés dépassent la viande, et on enfonce la broche le long de l'os ; on l'assujettit avec plusieurs tours de ficelle.

Selle Rôtie. — Mettre dans la lèchefrite deux cuillerées de beurre et de graisse qui serviront à arroser le rôti, et placer la broche devant la rôtissoire. Une heure de cuisson à feu vif suffit pour une selle de quatre ou cinq livres. La peau et le gras doivent être bien rissolés, tout en évitant les coups de feu qui noircissent la viande et lui donnent un goût d'amertume. Saler quelques minutes avant de débrocher, arroser une fois ou deux après avoir salé, afin que le sel pénètre également dans la viande, et servir dans un plat chaud.

SELLE DE MOUTON.

Le jus rendu par la selle ou le filet de mouton cuits à la broche est incolore et peu consistant; il faut le corser avec d'autre jus, s'il doit accompagner un rôti. Si la selle est servie sur une garniture quelconque, ce jus, quoique un peu faible, est suffisant. Pour le rôtissage au four, se reporter à ce qui a été dit au sujet du gigot, et surtout ne pas oublier de placer sous la viande l'espèce de grille qui est destiné à l'isoler du fond du plat, et qui l'empêche de baigner dans la graisse. Arroser souvent, saler vers la fin de la cuisson.

Selle Braisée, et à l'Étuvée. — Attacher et ficeler le morceau de viande comme si on voulait l'embrocher, ensuite le mettre dans une *daubière à froid*, avec une cuillerée de beurre, une de graisse et une ou deux tranches de jambon, ou de lard maigre ; faire *roussir* sur un feu modéré. La daubière doit rester découverte tant que dure le roussissement, sur lequel il faut veiller avec soin. (La selle de mouton, comme toutes les viandes fines, étant très vite surprise par le feu, arroser souvent avec quelques cuillerées de bouillon ou d'eau ; quel qu'il soit, il faut un liquide bouillant.)

Lorsque tous les côtés du morceau ont pris une jolie teinte *roux doré*, ajouter un demi-verre de bouillon, autant de vin blanc, une cuillerée d'eau-de-vie, quelques morceaux de carottes, d'oignons, un bouquet et laisser cuire à petit feu et à couvercle fermé pendant une heure et demie.

L'évaporation continue, malgré la fermeture, par le seul fait de l'ébullition ; il faut donc, pour maintenir la quantité de jus, ajouter de temps en temps quelques cuillerées d'eau chaude. Saler et poivrer à n'importe quel moment, retourner plusieurs fois la viande. Lorsque la cuisson est à point, on penche la daubière et, tout en maintenant le morceau de viande un peu en l'air, on enlève quelques cuillerées de la graisse qui a été rendue. Ensuite on verse au fond de la daubière une légère, *très légère* sauce rousse, faite à part dans une casserole de terre, et on laisse mijoter la viande dans cette espèce de coulis pendant vingt ou vingt-cinq minutes. La sauce est destinée à donner du velouté au jus, mais elle doit être pour ainsi dire impalpable, et il ne faut pas qu'on y sente l'impression de la farine.

Quelques cuisinières, pour s'éviter un peu de peine, lient le jus avec un peu de fécule délayée à l'eau froide. Le résultat, qui en apparence est le même qu'avec la sauce rousse, est tout à fait différent quant au goût. La fécule est fade, tandis que le roux ajoute une saveur agréable à celle du simple jus.

La cuisson à l'*étuvée* a déjà été

expliquée pour le bœuf; elle est encore plus simple pour la selle de mouton, et se fait, pour ainsi dire, toute seule, à la condition que le feu soit très doux: le vin blanc et l'eau-de-vie ne sont pas nécessaires.

Le Filet

Le *filet* de mouton doit être traité par les mêmes procédés que la selle, ces deux morceaux étant d'une contexture presque identique.

Les garnitures indiquées pour le gigot s'adaptent à la *selle* et au *filet*, *rôtis* ou *braisés*. En voici une courte énumération de rappel :

Haricots secs (*soissons ou flageolets*), *haricots verts*, *lentilles*, *petits pois*, *jardinière*, *carottes*, *navets*, *fonds d'artichauts*, *champignons*, *émincés de truffes*, *pommes de terre frites*, *sautées*, *en purée*, *en croquettes*; *tomates au beurre*, *farcies*, *ou en coulis*, *etc. En outre*, *la finesse de goût du filet permet de le servir entouré de chicorée ou d'oseille*, *à la condition que ces légumes soient d'abord cuits lentement au beurre et arrosés de jus.*

Filets de Mouton Sautés. — Les filets peuvent remplacer les côtelettes, nous avons vu que la chair en est plus fine; mais quand le mouton est de bonne qualité, le filet est entouré d'une couche de graisse si épaisse qu'il faut l'enlever avant la cuisson. Quelle que soit la recette adoptée pour les filets, il faut d'abord les couper en tranches de 1 centimètre d'épaisseur.

Se reporter à la recette des filets de bœuf sautés et servir sur une sauce piquante au vin blanc.

Filets sur le Gril. — La chair du filet de mouton étant trop sèche pour supporter directement la chaleur du gril, il faut recouvrir chaque filet d'une couche de *panure* ou *chapelure* fine, ou bien les envelopper dans une papillote de papier beurré. Servir sur une sauce relevée.

Filets en Chevreuil. — Faire mariner pendant vingt-quatre heures les tranches de filet dans un mélange d'eau vinaigrée et salée et de vin blanc, analogue à celui qu'on emploie pour le gigot en chevreuil. Ensuite, après les avoir fait égoutter, les embrocher comme des rognons, et les faire cuire devant un feu de broche très ardent pendant cinq minutes.

Servir sur une sauce relevée.

Carbonade. — Ceci est une recette tout à fait spéciale, venant en droite ligne du Midi, où, le mouton étant la viande de boucherie la plus employée, on a dû s'ingénier à créer des façons diverses de le présenter.

Pour réussir une carbonade, il faut exagérer encore la cuisson lente du braisé et de l'étuvée.

Prendre un filet de mouton (ou bien une poitrine, mais le filet est préférable).

Enlever la graisse, la peau et les débris; casser les os afin de faciliter le découpage, mais les laisser tenir à la viande, pour que le jus ne s'échappe pas, rouler et ficeler très largement le morceau. Recouvrir le fond d'une casserole de cuivre ou de terre d'une couche de lard maigre, ajouter une forte cuillerée de saindoux et graisse de veau mélangés, deux ou trois carottes, et quelques débris de jarret de veau.

Sur le lard, placer le filet, dans le sens de l'épaisseur, arroser avec un grand verre de bouillon et deux cuillerées d'eau-de-vie, recouvrir doublement : 1° avec un papier beurré; 2° avec le couvercle de la casserole.

Ensuite, placer la casserole sur un feu modéré, ou dans un four, et faire cuire à petit feu pendant trois ou quatre heures, sans retourner la viande. Arroser de temps en temps le papier avec le jus de la cuisson.

Une demi-heure avant de retirer la casserole du feu, il faut enlever le papier et faire réduire le jus, que l'on peut corser en y ajoutant quelques cuillerées de gelée de veau.

La carbonade doit être servie bouil-

lante, soit avec une sauce piquante, soit avec une purée de champignons, soit avec une des garnitures déjà indiquées pour les rôtis de mouton.

La purée de champignons se prépare ainsi qu'il suit :

Blanchir à l'eau bouillante salée une quantité de champignons blancs proportionnée à la quantité de *carbonade*. Enlever les queues (que l'on utilise pour une autre garniture), exprimer fortement l'eau contenue dans les champignons, les hacher finement, et les faire cuire dans une bonne sauce blonde, jusqu'à ce que l'ensemble présente l'aspect et la consistance d'une purée de pommes de terre. Arroser cette purée avec le jus dégraissé, et la servir sous la carbonade, qui doit être d'un joli roux.

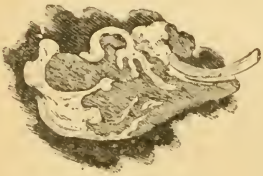
Les Côtelettes

Les meilleures côtelettes de mouton sont prises dans la partie de l'animal qui vient immédiatement après le filet; on les appelle *côtelettes premières* et il n'y en a que cinq ou six à chaque carré.

CÔTELETTE DANS LE FILET.

Description. — La chair des côtelettes *premières* tient à l'os et est entourée d'une couche de gras et d'une peau très fine. Pour augmenter l'épaisseur, on enlève un os sur deux ou trois, suivant la grosseur qu'on veut donner à la côtelette. A Paris, le prix moyen, dans les bons quartiers, est de cinquante centimes pour une jolie côtelette.

Les côtes *découvertes* coûtent moins cher, à grosseur égale, que les *premières*, mais la chair est sillonnée de tendons, de gras et de nerfs. Elles sont bonnes pour les ragoûts, les sautés, et tous les apprêts relevés par une sauce, mais pour le gril il faut des *côtes premières*.

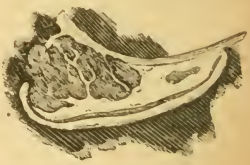


CÔTELETTE PREMIÈRE.

A côté de celles-ci, on coupe dans le filet de petites côtelettes, excellentes au goût, mais pas jolies; elles n'ont pas de manche, et sont accompagnées d'une longue bande de peau grasse, roulée sur elle-même, qui se grille mal, et est peu agréable à manger. A part cela, les côtelettes de filet sont bonnes et économiques ; pour trente ou trente-cinq centimes, elles sont à peu près aussi grosses que les *premières* de cinquante centimes.

Côtelettes sur le Gril. — La préparation la plus simple pour les côtelettes est celle dite au *naturel*, c'est-à-dire sur le gril.

Il faut se reporter au bifteck et suivre à peu près les mêmes indications.



CÔTE SECONDE.

Panées. — Badigeonner les côtelettes avec du beurre fondu, les rouler dans la panure blanche et les faire cuire sur le gril. Il faut un peu plus longtemps qu'au *naturel*.

Ces deux façons de cuire les côtelettes s'accommodent de toutes les garnitures : *purées*, *sauces*, *litière de légumes*, *pommes de terre frites*, etc.

Sautées. — Faire fondre un peu de beurre frais dans une poêle émaillée et y faire *sauter* les côtelettes, comme je l'ai dit pr les Sautés de Bœuf.

CÔTE DÉCOUVERTE

A l'Italienne. — Plonger les côtelettes dans l'œuf battu, les rouler à la panure blanche et les faire sauter, comme ci-dessus.

Servir avec un citron.

En papillotes. — Mettre sur chaque côté des côtelettes une petite couche de farce (truffée s'il se peut), les envelopper de papier beurré et les faire cuire sur le gril, dix minutes.

Servir avec un citron.

Braisées. — On peut également cuire les côtelettes braisées et les servir sur une garniture quelconque.

Épaule Braisée, Farcie, etc.

L'ÉPAULE de mouton, je l'ai déjà dit, est de contexture nerveuse et sèche; il ne faut pas la mettre à la broche : le résultat serait un rôti fibreux et un jus sans saveur.

Le four ne vaut pas mieux, à moins que ce ne soit pour une épaule farcie ; dans ce cas, les sucs des substances qui forment la farce se mélangent à ceux de la viande, et ils contiennent assez de principes aqueux pour combattre le desséchement de la cuisson au four.

ÉPAULE.

Cuite lentement, au braisé ou à l'étuvée, l'épaule s'attendrit peu à peu, et acquiert un parfum concentré d'un goût très fin.

De même que pour le gigot, la couleur de la viande doit être rouge foncé, la peau très fine et la graisse d'un beau blanc.

Le rôtissage étant écarté, il reste plusieurs façons de préparer l'épaule.

Voici les principales :

1° Roulée et braisée;
2° Roulée et farcie;
3° A la Sainte-Menehould;
4° Aux carottes;
5° Bouillie;
6° A la mode arabe;
7° En ragoût (navarin, haricot de mouton).

Épaule Roulée et Braisée. — Choisir une épaule de trois livres environ, la placer sur la planche à hacher, l'extérieur en dessous.

Ensuite, avec un couteau d'office bien affilé, pratiquer des fentes tout le long des os, de façon à en détacher les chairs.

Enlever non seulement les os longs et ronds, mais aussi les os plats, qui ont la forme d'une palette.

Saupoudrer de sel et de poivre blanc, garnir les vides produits par les os avec des tranches de lard et de jambon ; enfin rapprocher les chairs, en roulant les bords les uns sur les autres, de manière à former une sorte de grosse boule aplatie, que l'on maintient en forme par quelques points de solide couture, et sept ou huit tours de ficelle, enroulée dans tous les sens, sans trop serrer cependant, afin de laisser du jeu pour le gonflement qui se produit toujours, au premier contact du feu.

L'épaule, ainsi cousue et ficelée, ne risque pas de s'ouvrir en cuisant.

On la place dans une daubière ou cocote de fonte galvanisée juste assez grande pour pouvoir la retourner facilement (une daubière trop grande ne permettrait pas la concentration du jus). Il faut une quantité assez forte de beurre et de graisse, parce que la viande de l'épaule contient fort peu de gras. La graisse en surplus n'est du reste pas perdue, on la retire soit avant de servir, soit après le roussissement, qui doit se faire au début de la cuisson, comme pour toutes les viandes braisées. Seulement il faut un peu plus de couleur pour l'épaule que pour le gigot et le bœuf.

L'épaule roussie de toutes parts, on ferme hermétiquement le couvercle, et on diminue le feu, de façon que la cuisson s'opère lentement et également. Entretenir l'humidité nécessaire par un fréquent *mouillage*.

Ce mouillage doit se faire avec un liquide très chaud, du bouillon si l'on

peut, ou de l'*eau* à défaut de bouillon ; le vin blanc est inutile ; un peu de jus de tomate (à la dose de deux ou trois cuillerées) fortifie à la fois la couleur et le goût. La tomate employée dans les cuissons lentes s'incorpore et se combine si bien avec le jus des viandes, qu'on n'en distingue plus le goût particulier.

Après avoir cuit quatre heures, l'épaule braisée doit être tendre et entourée d'un jus un peu consistant. Si on veut donner à ce jus une apparence de coulis, il suffit de faire cuire avec l'épaule quelques morceaux de pied ou de jarret de veau ; ou bien, d'ajouter vers la fin de la cuisson quelques cuillerées d'une sauce très légère.

ÉPAULE DE MOUTON ROULÉE EN ROND.

Servir le jus, après l'avoir dégraissé, non pas dans une saucière, mais autour de l'épaule, dans un plat creux, très chaud. Le découpage s'opérant ainsi dans le jus, les tranches de viande s'en imprègnent et sont meilleures que découpées à sec.

Les os enlevés de l'épaule sont trop secs pour donner du jus; le seul moyen de les utiliser est de les faire bouillir pendant deux ou trois heures, avec d'autres déchets de viande et un morceau de bœuf de basse catégorie (gîte ou plat de côtes). On obtiendra ainsi un bouillon suffisant pour les sauces et le mouillage des viandes braisées.

ÉPAULE DE MOUTON ROULÉE EN LONG.

On peut rouler l'épaule en long, et lui donner la forme d'un tout petit gigot. Pour cela, on conserve l'os du manche, on fait la couture en long au lieu de la faire en rond et on ficelle dans le même sens.

L'épaule braisée s'accommode de toutes les garnitures employées pour le gigot.

La purée de pommes de terre, les haricots au jus sont parmi celles qui s'assimilent le mieux à l'épaule braisée.

Épaule farcie. — Découper l'épaule comme il est dit ci-dessus et garnir l'intérieur d'une couche de farce préparée ainsi qu'il suit :

Hacher ensemble un morceau de mie de pain ramollie dans le bouillon, et autant de n'importe quels restes de viande cuite, ajouter un œuf dur, une pincée de persil, un peu de tomate, un morceau de jambon ou de lard maigre gros comme un œuf; la même quantité de foie de veau ou de bœuf, déjà cuit (l'ail et l'oignon sont toujours facultatifs). Lorsque tous ces ingrédients sont hachés et mélangés, on goûte la pâte pour s'assurer qu'elle est bien assaisonnée, et on en forme une sorte de boule qui est placée au milieu de l'épaule désossée. On rapproche les bords, on les coud soit en long, soit en rond. La ficelle est enroulée dans le sens des coutures.

Si on fait cuire l'épaule farcie au four, la mettre dans un plat à demi creux, avec une cuillerée de beurre, et deux de graisse, une mince tranche de lard par-dessus et l'arroser souvent; deux heures de cuisson dans un four modéré suffisent.

Si on la fait cuire au braisé, il faut quatre heures, et il est bon de mettre du jambon au lieu de lard.

La viande cuite peut être remplacée par la *chair à saucisse* : dans ce cas, le lard devient inutile ; on peut aussi se servir de vin blanc au lieu de bouillon pour mouiller la mie de pain

L'épaule farcie est ordinairement servie sans garniture, simplement arrosée de son jus (1) et accompagnée d'une salade verte, cresson, laitue et chicorée.

Épaule à la Sainte-Menehould. — Désosser l'épaule, rejoindre les bords par une couture et la faire cuire deux heures dans un litre de bouillon aro-

(1) Préparer ce jus comme il est dit pour l'épaule braisée.

matisé de persil, laurier, thym, girofle, carottes. Il faut ajouter de temps en temps un peu d'eau bouillante, afin que l'ébullition ne réduise pas trop le jus. Quand la cuisson est à point, retirer l'épaule, la badigeonner avec un mélange de jaune d'œuf, de beurre et de bouillon et la saupoudrer de panure blanche. Ensuite la mettre dans un *plat gratin*, au fond duquel est versé le jus, réduit au volume d'un verre à peu près, et faire *gratiner* pendant une demi-heure, dans un four modéré.

Servir avec un jus de citron ou une sauce piquante.

(Cette recette appartient à la vieille cuisine lorraine.)

Épaule aux Carottes. — Préparer l'épaule comme pour la braiser, la faire roussir dans un mélange de beurre et de graisse, ensuite recouvrir la daubière, et ralentir le feu.

Au bout de deux heures, la viande étant à moitié cuite, on y ajoute quelques petites carottes blanchies à l'eau bouillante et on fait continuer la cuisson à couvercle fermé.

Il faut surveiller avec soin, pour que les carottes ne se noircissent pas, ce qui donnerait au jus un goût de brûlé.

Quand la cuisson est achevée, on enlève la graisse qui est en trop, et on ajoute quelques cuillerées d'un coulis ou sauce légère.

Cette recette, dont le but est de simplifier le travail de la garniture, s'adresse surtout aux ménages économes.

Au lieu de carottes on peut employer des navets, mais il ne faut pas se dissimuler que le résultat est toujours inférieur au système des légumes cuits à part et réunis à la viande, un moment avant de servir.

Les carottes et les navets sont les seuls légumes à employer ainsi, parce qu'ils rendent un jus parfumé qui se combine avec les jus de viande.

Les haricots en grains, les pommes de terre, farineux à l'excès, feraient, en cuisant avec l'épaule, une bouillie grossière qui absorberait tous les sucs de la viande.

Épaule Bouillie. — L'épaule désossée, roulée et ficelée, est en outre cousue dans un linge afin qu'elle ne se déforme pas en cuisant dans l'eau. On la fait bouillir dans trois litres d'eau, avec une livre d'os de bœuf, un abatis de volaille et des débris de jambon. La cuisson, qui est celle du pot-au-feu, doit durer environ trois heures. Pour rendre la viande blanche, il est bon de délayer une cuillerée de farine dans un demi-verre d'eau froide, et de jeter ce mélange dans le bouillon après l'avoir écumé.

L'épaule bouillie, dépouillée de son enveloppe, est servie avec une sauce tomate, une sauce blanche aux câpres et aux cornichons, une sauce piquante au vin blanc, ou toute autre sauce relevée de goût.

Le bouillon dans lequel a cuit l'épaule n'est pas assez limpide pour être servi seul, mais il est suffisant pour les potages aux pâtes ou aux légumes, et pour les sauces.

Épaule à la Mode arabe. — Cette recette, qui nous vient d'Algérie, consiste à faire simplement cuire la viande dans un mélange de riz et d'eau, arrosé de kari (1).

L'aspect de la viande ainsi préparée rappelle la cuisine primitive des femmes javanaises, sur l'Esplanade des Invalides, lors de l'Exposition de 1889. Modifiée ainsi qu'il suit, le résultat est assez bon.

Désosser et attacher l'épaule, la faire bouillir dans deux ou trois litres d'eau; quand la cuisson est achevée, enlever le bouillon, et y jeter une demi-livre de riz (Patna ou Caroline). Remplir à moitié de ce mélange une casserole haute en forme de moule, que l'on place dans un four modéré. Laisser cuire le riz sans le remuer;

(1) Le kari est une poudre jaunâtre rapportée des Indes, qu'on emploie pour assaisonner fortement les viandes cuites avec du riz.

retourner simplement la casserole, pour que chaque côté soit à son tour rapproché des parois du four. Au bout de trois quarts d'heure, les grains de riz en se gonflant ont absorbé tout le bouillon et ont formé une sorte de gâteau. On renverse le gâteau dans un plat creux; on l'arrose avec une bonne quantité de jus parfumé au kari et on le sert en même temps que l'épaule, tenue au chaud pendant la cuisson du riz.

Le jus peut être remplacé par une sauce anglaise aux forts condiments.

L'épaule braisée, farcie ou bouillie est excellente froide. On peut également la faire réchauffer soit dans son jus, allongé d'un peu de sauce, soit dans une légère purée de tomates.

Ragoût (Navarin, Haricot de mouton)

Bien que je place le ragoût de mouton parmi les préparations applicables à l'épaule, on peut, pour le faire, employer divers morceaux de catégorie inférieure, tels que le *chapelet*, les *petites côtes*, et mélanger ces morceaux avec l'épaule.

Donc prendre deux livres de mouton, enlever les peaux et les nerfs, et tailler des morceaux de 4 centimètres environ.

Mettre une daubière sur le feu avec une cuillerée de beurre fondu, deux de saindoux et 40 grammes de lard maigre, coupé en petits morceaux. Quand ce mélange est *fondu*, mais *non roussi*, y ajouter la viande, et faire dorer chaque morceau de tous les côtés; pour cela remuer souvent avec la cuiller de bois, et laisser une ouverture au couvercle.

Lorsque la viande a pris une jolie couleur *brun doré*, on jette dans la casserole, au travers d'une passoire, une sauce rousse, telle que je l'ai indiquée pour le bœuf braisé. Cette sauce, faite avec du bouillon ou, à la rigueur, de l'eau, doit être très légère, car elle épaissira en cuisant, et assez longue, car elle s'évaporera pendant une longue cuisson.

Quand la sauce est versée sur la viande, on ajoute douze ou quinze pommes de terre de grosseur moyenne, quelques morceaux de carottes, de navets, du persil, laurier, sel et poivre; les petites carottes nouvelles et entières sont préférables; le tout doit baigner dans la sauce.

Il faut alors couvrir la casserole, diminuer le feu et laisser cuire le ragoût environ deux heures (y compris le temps du roussissement). Il faut, je le répète, un feu très modéré Si on veut joindre des oignons à la garniture, il faut les faire roussir en même temps que la viande et n'en mettre qu'une petite quantité pour que le goût ne domine pas.

Restes de Mouton. — On peut appliquer aux restes de mouton cuit les mêmes recettes que pour les restes de bœuf. Il faut, toutefois, ne pas perdre de vue que la viande du mouton a plus de goût que celle du bœuf et que certains légumes, tels que les pommes de terre, les carottes, les oignons, les tomates, sont les meilleurs comme garniture de tous les morceaux de mouton.

Tête, Cervelle, Pieds, Rognons, Foie de Mouton

La tête du mouton ne s'emploie jamais en entier. On la fait bouillir, on en retire la cervelle et la langue, qui sont utilisées comme celles du bœuf.

La cervelle du mouton est très fine; il faut d'abord la faire tremper ou *dégorger* à l'eau froide, pendant un quart d'heure. Ensuite la faire cuire ou *blanchir*, un autre quart d'heure dans l'eau bouillante salée. Quand elle est cuite, on l'égoutte, on enlève toutes les fibrilles et peaux; on la divise en deux et on la prépare à volonté :

1° *Sautée au beurre.* — On la roule dans la farine, et on la fait cuire dans

une casserole, où on fait fondre du beurre frais ou fondu. Tenir tourné et faire *rissoler* de tous les côtés. Servir avec un jus de citron;

2° *Avec une mayonnaise.* — Procéder comme ci-dessus, mettre les morceaux de cervelle dans un plat garni de tranches de citron, et servir avec une saucière de mayonnaise;

3° *En friture.* — Couper la cervelle en petits morceaux, plonger ces morceaux dans une pâte à beignets et les faire frire dans une friture très chaude;

4° *En sauce rousse.* — Faire une sauce rousse, comme il est dit au bœuf braisé, y faire mijoter les morceaux de cervelle avec des champignons et des olives;

CERVELLE DE MOUTON.

5° *En blanquette.* — Faire une blanquette (Voyez un peu plus loin la blanquette d'agneau), y mettre les morceaux de cervelle, des champignons, etc.;

6° *Au gratin.* — Faire crever du riz dans du bouillon blanc. A la fin de la cuisson arroser avec du jus. Étendre dans un plat gratin une couche de ce riz. Sur cette couche, disposer, en les alternant, des morceaux d'œufs durs, de cervelle, de foie de volaille, saupoudrer de fromage râpé, recouvrir avec une seconde couche de riz et une de fromage.

Faire gratiner une demi-heure au four; le riz doit être très humide, pour que le gratin reste onctueux.

Pieds. — Les pieds de mouton contiennent peu de viande: il faut les blanchir d'abord à l'eau bouillante, ensuite les faire bouillir deux heures à l'eau salée, les désosser et les employer, suivant qu'on le préfère:

1° *A la vinaigrette*, simplement bouillis, avec une sauce comme pour la salade, et du persil haché;

2° *Panés* et *grillés.* — N'enlever que l'os long, les rouler dans la panure, et les faire cuire sur le gril;

3° En sauce rousse comme la cervelle;

4° En sauce poulette.

Rognons. — Le rognon de mouton est beaucoup meilleur que celui du bœuf. Voici les deux façons *classiques* de le préparer.

1° *En brochettes.* — On coupe le rognon en tranches épaisses de 1 demi-centimètre, et on embroche ces morceaux par 3 ou 4 sur de petites brochettes d'*argent*, de *nickel* ou d'*acier galvanisé*; on les badigeonne avec un peu d'huile d'olive, et on les fait cuire sur le gril 5 minutes de chaque côté. On peut mettre un petit morceau de lard ou de jambon entre chaque tranche de rognon.

2° *Sautés au vin blanc ou rouge.* — Faire une sauce rousse avec une moitié de bouillon et une moitié de vin; lorsqu'elle est passée, y ajouter deux cuillerées de bon jus, et y faire cuire les rognons coupés en tranches pendant 10 ou 15 minutes.

Il faut un très petit feu, car les rognons se racornissent si on les fait trop cuire.

Le foie de mouton n'est pas très bon; pour l'utiliser il faut le couper en petites tranches, et se reporter aux deux recettes des *rognons*.

L'Agneau et le Chevreau

L'AGNEAU ne peut pas être classé dans la catégorie des aliments de consommation habituelle, parce qu'il n'est bon à manger qu'à un moment spécial de sa croissance, correspondant à des époques fixes de l'année.

C'est à l'âge de deux mois et demi ou trois mois, lorsque l'agneau n'a encore vécu que du lait de sa mère, que sa chair est fine, parfumée et d'une délicatesse presque analogue à celle de la volaille. Aussitôt qu'il a brouté, il passe à l'état de mouton adulte, et fournit une viande qui n'a plus la finesse de l'animal de lait et qui n'a pas encore la fermeté du vrai mouton.

Un bon agneau doit être gras, à

chair rose, la peau satinée et les os fins. Comme pour le mouton, les petites espèces, courtes d'échine et basses sur jambes, sont préférables aux grandes races.

L'agneau, étant un animal à viande blanche, se conserve beaucoup moins que le mouton; on ne peut pas garder un gigot d'agneau plus de deux jours, tandis que le gigot de mouton reste frais pendant sept ou huit jours, quand la saison est froide.

Comme toutes les viandes blanches, l'*agneau* exige une cuisson complète.

Une cuisinière ne doit jamais oublier que les viandes rouges ou noires, provenant d'animaux adultes, sont les seules qui puissent être servies saignantes.

Parmi les divers systèmes de cuisson employés pour le bœuf et le mouton, trois seulement s'adaptent parfaitement à l'agneau :

1° Le *Rôtissage*; 2° le *Gril*; 3° le *Sauté*. Il faut, sauf pour quelques cas exceptionnels, laisser de côté le *braisé* et l'*étuvée*, parce que les cuissons lentes réduisent presque en bouillie les viandes gélatineuses et sans consistance des animaux de lait.

Agneau Rôti. — L'agneau est aussi bon rôti au four qu'à la broche : le four, qui dessèche et durcit les grosses viandes, concentre au contraire le jus des viandes blanches, et, de plus, la peau extérieure du rôti, saisie par la chaleur ardente du four, devient *croustillante et dorée* plus facilement qu'au feu de la broche. Le jus du four est également meilleur que celui de la broche, mais le jus de l'agneau est si léger qu'il faut le renforcer avec du jus de veau ou de bœuf. Quelques livres de cuisine conseillent, au lieu de jus, l'emploi des extraits de viande: je n'approuve pas ce procédé, la qualité des extraits de viande étant fort inférieure à celle du jus produit par une bonne viande braisée.

Dans l'agneau, deux morceaux sont surtout employés pour rôtir :

1° Le *Gigot*; 2° le *Quartier* de devant, qui est l'ensemble des *Épaules*, du *Carré* et de la *Poitrine*.

Le gigot d'agneau n'est jamais très gros; dans sa longueur complète il ne dépasse pas cinq livres. Les bouchers le vendent généralement enveloppé de *crépine* (sorte de membrane à la fois grasse et transparente placée à l'intérieur des jeunes animaux). Cette enveloppe bien rissolée est très bonne à manger.

Nous avons vu que le gigot de mouton ne comporte ni lard ni jambon comme condiments gras. Le gigot d'agneau, au contraire, outre le beurre et la graisse nécessaires pour la cuisson de toute espèce de rôti, gagne beaucoup à être entouré d'une fine barde de lard.

Pour un gigot de quatre livres il faut une heure de cuisson au four, et cinq quarts d'heure à la broche, feu modéré au début, et allant en augmentant, afin que la viande ne soit pas *surprise*, mais cuite également jusqu'à l'os.

Si on emploie le four, il ne faut pas oublier de mettre au fond du plat la petite grille en métal galvanisé dont j'ai déjà parlé, et sur laquelle on place le gigot afin qu'il ne baigne pas dans le jus en cuisant.

Arroser souvent et saler dix minutes avant de servir.

Le *quartier* doit être aplati et ficelé en long ou en large suivant qu'on le fait cuire au four ou à la broche. Procéder ensuite exactement comme pour le gigot.

Quartier d'Agneau à la Bernoise. — Aplatir un morceau de quartier d'agneau, le badigeonner des deux côtés avec du beurre tiède et salé, le rouler dans la panure, l'envelopper de papier beurré, et le faire rôtir à la broche. Au milieu de la cuisson, on enlève le papier et on replace la broche devant un feu vif. Servir avec un jus de citron.

Quartier d'Agneau Farci. — Désosser le devant et les épaules d'un agneau. Étendre la viande désossée sur la planche à hacher (la peau en dessous). Placer au milieu une bonne farce à

la viande. Rejoindre les bords de la viande, de façon que la farce soit recouverte, coudre ces bords avec de la ficelle fine, étendre sur le tout une barde de lard, et ficeler afin que la pièce ne s'ouvre pas pendant la cuisson. Ensuite faire cuire dans un four modéré pendant deux heures avec un mélange égal de graisse et de beurre.

Si l'on n'a pas de four à sa disposition, l'agneau farci peut se cuire dans une casserole de cuivre ou de terre bien fermée ou dans une daubière émaillée. Pour obtenir un joli roux, il est bon de mettre deux cuillerées de jus de tomate, ou de verser de temps en temps dans la casserole quelques cuillerées de bouillon ou d'eau.

On donne plus de saveur à la farce en la faisant cuire au beurre ou à la graisse avant de l'employer. On peut aussi y incorporer des olives dépouillées de leurs noyaux ou des truffes.

Côtelette d'Agneau. — Les côtelettes de l'agneau sont de contexture plus fine, mais moins relevées de goût et moins substantielles que celles du mouton. On les sert presque toujours avec une garniture, ce qui permet de les faire cuire indifféremment sur le gril, ou sautées à la casserole.

Les livres de cuisine indiquent d'innombrables garnitures pouvant accompagner les côtelettes d'agneau.

Voici les principales, qui pour la plupart ont déjà été signalées aux articles *Bœuf* et *Mouton*:

1° *Aux légumes frais sautés ou au jus. Cardons, fonds d'artichauts, champignons*, etc.;

2° *A la sauce tomate* ou *piquante;*

3° *A la chicorée, la laitue ou l'oseille;*

4° *A l'italienne*, ainsi qu'il suit:

Beurrer et paner les côtelettes, les plonger dans l'œuf battu et les faire frire dans une bonne friture; servir avec un jus de citron;

5° *A la financière:* sur une sauce au jus composée de crêtes et rognons de coq, champignons, truffes, etc.;

6° *A la jardinière:* sur une litière de légumes variés;

7° *Aux pointes d'asperges:*

Blanchir à l'eau bouillante salée des asperges vertes coupées en petits morceaux, les retirer à demi cuites et les faire sauter au beurre frais;

8° *Aux petits pois:*

Préparer des petits pois au jus (frais ou conservés) comme pour le filet de bœuf;

9° En *demi-deuil:*

Faire une sauce au jus dans laquelle un mélange de champignons *blancs* et de truffes *noires* constitue le *demi-deuil.*

Les purées de pommes de terre (dite *parmentière*), à l'oignon (dite *soubise*), aux lentilles (dite *chantilly*), aux marrons (dite *savoyarde*), s'adaptent moins bien que les précédentes garnitures avec les côtelettes d'agneau.

Quel que soit le mode de cuisson adopté, *gril* ou *sauté*, les côtelettes d'agneau ne doivent pas être saignantes.

On les sert presque toujours avec une papillote de papier frisé autour du manche, et dressées en couronne au milieu de la garniture.

Filets d'Agneau à la Maréchale. — Les filets d'agneau s'accommodent de toutes les recettes données pour les côtelettes. En voici une autre, un peu plus spéciale.

Couper les filets en tranches de 1 centimètre d'épaisseur, les passer dans l'œuf battu, ensuite les enduire de panure et les faire frire vivement. Servir avec une *sauce tomate,* ou un *jus de citron*, ou une *rémoulade.*

Épigramme d'Agneau au Jus. — L'étrange assemblage de ces deux mots, appartenant à des vocabulaires différents, s'applique à la réunion, dans un même plat, de trois préparations différentes du quartier d'agneau. C'est du reste une recette empruntée à la vieille cuisine française.

Voici comment on l'exécute :

Prendre un quartier d'agneau (le devant est préférable), détacher l'épaule, la désosser, et la faire cuire au four après l'avoir recousue et assaisonnée.

D'autre part, séparer les côtelettes attenantes au quartier et les mettre de côté. Faire cuire les *carrés* à la casserole; lorsqu'ils sont cuits, les aplatir sous un poids de 2 kilos, ensuite les tailler en morceaux de 4 centimètres carrés, les passer à la panure et les faire frire, pendant que les côtelettes cuisent sur le gril. Enfin placer l'épaule au milieu du plat, et dresser autour une couronne composée alternativement d'une côtelette et d'un carré frit, avec un mélange de croûtons. Verser sur le tout une sauce au jus contenant des champignons, des olives et des truffes.

Épigramme en Blanquette. — Procéder comme pour l'épigramme au jus; seulement, au lieu de faire rôtir l'épaule, on la fait cuire en *sauce blanquette.*

Pour cela, il faut d'abord tailler l'épaule en morceaux réguliers, que l'on fait dégorger à l'eau tiède pendant une demi-heure. Ensuite on les essuie et on les met dans une casserole, avec une bonne cuillerée de beurre, 30 grammes de lard maigre coupé en petits dés, et deux verres d'eau. On place la casserole sur un feu vif jusqu'à l'ébullition, de façon que l'écume monte à la surface, et qu'il soit facile de l'enlever. On ralentit alors le feu; la viande doit être cuite au bout de trois quarts d'heure. On délaye dans une tasse une demi-cuillerée de farine de gruau avec une cuillerée d'eau froide, à laquelle on ajoute peu à peu deux ou trois cuillerées de bouillon produit par la cuisson de l'agneau. On verse cette liaison sur la viande *au travers d'une passoire fine* et on la fait réduire en sauce pendant dix minutes.

C'est alors le moment d'ajouter la garniture (olives, champignons, etc.), qui doit bouillir quelques minutes dans la sauce. Enfin, après avoir goûté la blanquette, pour s'assurer que rien ne manque à l'assaisonnement, on achève la sauce, en y versant (toujours au travers d'une passoire) une *liaison* composée de deux jaunes d'œuf, une cuillerée de crème et un jus de citron ou une cuillerée de vinaigre blanc.

Pendant qu'on verse la liaison dans la sauce, il faut retirer la casserole du feu et tourner le contenu, avec une cuiller de bois, pour éviter que les jaunes d'œuf ne soient surpris par une chaleur trop vive.

La blanquette achevée est placée au milieu du plat, entourée des côtelettes et grillades, absolument comme pour les épigrammes au jus.

Blanquette d'Agneau. — Il y a deux systèmes pour faire une blanquette; je viens d'indiquer le premier; pour le deuxième, qui est beaucoup plus simple, il suffit de faire cuire la viande crue dans une sauce blanche au beurre et au bouillon déjà préparée.

Quelle que soit la recette employée, la blanquette doit être légère, parce que la liaison aux jaunes d'œuf en augmente l'épaisseur. Dans une bonne blanquette, la présence de la farine ne doit pas se faire sentir.

Il faut toujours ajouter le vinaigre ou le citron en même temps que la liaison, afin que l'acidité de ces condiments soit adoucie par un rapide séjour sur le feu.

Épaule d'Agneau au Jus.—Désosser l'épaule et la recoudre en bonne forme, après avoir introduit à l'intérieur quelques morceaux de lard ou de jambon, la faire cuire dans une casserole avec une cuillerée de beurre et une de graisse. Mouiller de temps en temps avec un peu de bouillon; afin que la couleur ne devienne pas trop brune, tenir la casserole couverte.

Il faut au moins une heure et demie de cuisson.

On peut servir l'épaule simplement avec son jus, ou l'entourer d'une

des garnitures indiquées plus haut pour les côtelettes.

Daube d'Agneau. — Couper en morceaux un quartier de devant, y compris l'épaule et le cou. Les faire roussir dans un mélange de beurre et de graisse. Ensuite les mettre dans une daubière avec quelques petits morceaux de jambon, un oignon, deux carottes, un bouquet, un ou deux verres de vin blanc, deux ou trois verres d'eau, de façon que le liquide recouvre parfaitement les morceaux de viande. Faire bouillir à grand feu jusqu'à l'ébullition, écumer, ralentir le feu et fermer la daubière. La daube doit cuire très lentement pendant quatre heures. Lorsqu'elle est cuite, on arrange les plus jolis morceaux dans de petites terrines qu'on achève de remplir avec le bouillon de la cuisson (bien passé à la passoire).

Ensuite on place les terrines dans un endroit frais afin que la gelée se coagule rapidement.

Si la cuisson a été bien conduite, les morceaux de viande sont entourés d'une gelée transparente et ferme.

Quand on veut servir la daube d'agneau, on renverse la terrine, et la gelée apparaît presque semblable à un aspic de volaille. On peut mélanger à la viande quelques morceaux d'œufs durs, de truffes et de champignons.

Issues d'Agneau. — L'ensemble de la langue, de la cervelle, du foie, du mou et des pieds de l'agneau prend le nom d'*issues* (ce que l'on appelle *abats* dans les autres animaux de boucherie). La meilleure préparation pour les *issues* est la cuisson à l'étuvée.

On commence par blanchir à l'eau bouillante la langue, la cervelle et les pieds. Ensuite on coupe en morceaux égaux la langue, les pieds, le mou, le cœur, le foie (laissant la cervelle à part), on met les morceaux dans une daubière ou une casserole fermant bien, avec un verre de vin blanc, un de bouillon, de petits morceaux de lard, quelques carottes, du sel, du poivre, et on fait bouillir lentement pendant deux heures. A ce moment, on fait avec le bouillon des *issues* (*dans une autre casserole*) un léger roux que l'on verse sur les morceaux de viande; on ajoute la cervelle coupée en deux, et on fait bouillir l'ensemble pendant un quart d'heure. A volonté, on ajoute des champignons, des oignons cuits ou des olives *tournées*, ou des cornichons et quelques cuillerées de jus et de coulis de tomates, ce qui relève le goût un peu fade des *issues*.

Fressure d'Agneau. — La *fressure*, qui comprend le mou, le foie et le cœur, se prépare ordinairement comme les rognons de mouton.

Restes d'Agneau Rôti, Croquettes, Coquilles. — On utilise les restes d'agneau rôti, avec les recettes des restes de bœuf: hachis, gratins, etc. En outre, on en fait des *croquettes*, et des *coquilles* très délicates.

Croquettes. — Couper la viande froide en petits dés, ainsi qu'une égale quantité de champignons déjà cuits au bouillon, mélanger ce hachis avec une sauce blanche *au bouillon*, très épaisse, dans laquelle on ajoute, au moment de la retirer du feu, deux jaunes d'œuf crus; battre fortement ce mélange et laisser refroidir quelques heures. Diviser la pâte en croquettes longues, que l'on roule dans la panure; passer les croquettes dans un blanc d'œuf battu; les rouler de nouveau dans la panure et les faire frire dans une friture chaude et abondante.

Coquilles d'Agneau. — Hacher des restes de viande, des champignons cuits par égale quantité et des œufs durs (seulement la moitié de la quantité de viande), mélanger avec une sauce béchamel ou au jus, de moyenne épaisseur. Remplir aux trois quarts des coquilles Saint-Jacques, saupoudrer de panure, mettre un peu de beurre frais au milieu, et cuire vingt minutes dans un four chaud. Servir dans les coquilles.

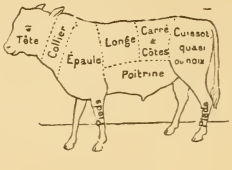
Chevreau

La viande de chevreau ressemble beaucoup à celle de l'agneau. Les mêmes recettes peuvent s'appliquer au chevreau et à l'agneau.

LE VEAU

Nous savons que l'agneau ne peut entrer que d'une façon irrégulière dans la composition des menus, soit parce que c'est un aliment peu nutritif, soit aussi à cause de sa production trop spécialisée à certaines époques de l'année.

Tout au contraire, le veau, qui est de toutes les saisons, peut être regardé comme le type des animaux à viande blanche.



VEAU ENTIER.

A Paris, et dans les grandes villes, le veau est presque une viande de luxe, dont le prix est toujours relativement élevé.

Dans les campagnes, il est à bien meilleur marché que le bœuf et le mouton. Cette différenee de prix tient principalement à ce que les bouchers des villes livrent à la consommation des animaux déjà développés, et que les bouchers de campagne tuent le plus souvent des veaux de quelques semaines, dont la chair à peine formée est sans valeur.

Pour être bon, le veau doit être âgé de deux mois ou deux mois et demi.

Choix, Conservation et Préparation du Veau

On reconnaît la qualité de la viande : 1° à sa couleur *blanc rosé*; 2° à la fermeté de la chair et à la blancheur de la graisse. Si le veau est rouge, il roussit mal, diminue à la cuisson et rend un jus aqueux. Si la graisse, au lieu d'être d'un blanc azuré, est grisâtre ou jaune, avec des parcelles de sang, c'est que l'animal a été mal nourri et mal saigné. Il faut, en appuyant le doigt sur la viande, sentir une résistance. Une cuisinière entendue doit exiger que le boucher coupe devant elle la pièce de veau qu'elle demande; il ne faut accepter un morceau déjà taillé qu'après s'être assurée que la partie reposant sur le plat ou sur le marbre de l'étagère est aussi fraîche que le dessus. Pour peu que le jus ait coulé et que la viande soit hâlée par l'air extérieur, il faut la refuser.

La décomposition des viandes blanches est beaucoup plus rapide que celle des viandes noires, et se manifeste d'abord par une fermentation acide sensible à l'odorat. On peut l'éviter en arrosant avec de l'huile d'olive le morceau que l'on désire conserver. Si par accident cette fermentation s'est produite, on la fait disparaître par une cuisson immédiate, et un léger arrosage d'eau-de-vie ou de vin blanc.

Le veau exige une plus forte quantité de condiments gras que le mouton, mais il rend plus de jus. Tout morceau de veau, de grosseur moyenne, cuit lentement, donne du jus en excédent; toutefois, pour que ce jus soit bon et puisse être conservé, il ne faut pas économiser le beurre et la graisse, nécessaires à la cuisson. Le lard en petite quantité donne du goût à la viande; le saindoux la rend moelleuse et le beurre frais facilite le roussissement. Il faut donc employer le mélange de lard, graisse et beurre.

Un morceau de veau cuit au beurre devient sec et filandreux; cuit à la graisse seule, il roussit mal.

Le beurre frais est préférable au beurre fondu, qui cependant est bon à défaut d'autre. — On peut également employer pour cuire le veau les graisses de rôti de bœuf, de volaille ou de pot-au-feu, mais il faut les mélanger avec une petite quantité de beurre et de saindoux *frais*. Quant à la graisse de mouton, elle est impropre à cet usage, à cause du goût de mouton,

encore plus accentué dans la graisse que dans la viande.

Enfin, il ne faut jamais oublier que le veau, plus encore que les autres viandes blanches, doit cuire *lentement*, sans être *surpris*. Ce principe est applicable à tous les morceaux, sans distinction, en proportionnant la durée de la cuisson au poids de la viande.

Le veau peut être mangé : en *rôti*, en *braisé*, sur le *gril*, en *ragoût*, en *pâté*, en *terrine*, mais jamais bouilli (sauf pourtant les abats).

Le bouillon de veau, fade et insipide, n'est bon que comme tisane rafraîchissante, ordonnée par quelques médecins.

Par exemple, si ce bouillon ne peut être employé pour les potages, il est excellent pour les sauces et pour le mouillage des jus, auxquels il communique ses principes gélatineux. Nous avons déjà vu que l'élément principal des gelées de viande est le bouillon de pieds de veau.

Le Veau Rôti

Les morceaux de veau bons à rôtir sont le *Quasi*, la *Longe* et la *Noix*; ces trois morceaux sont coupés dans la *longueur* de la viande et dans le sens des fibres.

Le *Quasi* est la partie la plus épaisse du cuissot; la *Longe*, qui correspond à peu près au filet du bœuf, se divise en deux : le *Carré* et le *Rognon* recouvert d'un morceau de filet.

J'ai déjà dit qu'à l'exception des autres viandes, le veau est aussi bien rôti au four qu'à la broche; mais comme les viandes cuites au four subissent toujours une forte diminution de poids, il y a un certain avantage à employer la broche.

A la Broche. — Suivant la grosseur du morceau, on embroche en long ou en travers, mais il faut toujours garnir le rôti d'une fine barde de lard et le badigeonner d'huile d'olive ou de beurre à demi fondu, afin d'atténuer le premier effet du feu et d'empêcher le jus de couler trop vite.

Mettre dans la lèchefrite une bonne quantité de saindoux et de beurre, et arroser très souvent le rôti.

Commencer le rôtissage avec un feu modéré, et augmenter la chaleur lorsque la viande a *blanchi*, ce qui arrive au bout de vingt ou trente minutes. Vers la fin de la cuisson, il faut jeter quelques cuillerées d'eau dans la lèchefrite pour détacher les parcelles de jus.

Saler un quart d'heure avant de débrocher et ne servir le rôti que lorsqu'il est d'un beau roux, avec la peau bien grillée.

Il faut accentuer le jus avec quelques cuillerées de *jus de braisé* (veau ou bœuf) et le servir à part dans une saucière très chaude.

Au Four. — Si on emploie le four, il faut placer le rôti sur la petite grille de métal (déjà mentionnée) dans un plat à demi creux, plat de cuivre, d'émail, de terre, peu importe, mais jamais de fer battu. Mettre au fond du plat la quantité de saindoux et de beurre nécessaire (une bonne cuillerée de chaque chose pour un morceau pesant deux ou trois livres) et arroser souvent. A chaque arrosage, il est bon de jeter quelques gouttes d'eau chaude sur les bords du plat, pour en détacher le jus coagulé, qui sans cette précaution serait brûlé par la chaleur du four et deviendrait amer.

Le veau exige plus de soins et un arrosage plus fréquent que le mouton.

Le *Carré* doit être embroché en travers, après qu'on a pratiqué deux ou trois incisions sur l'os, pour que le reste soit plus facile à découper.

Quant au morceau qui recouvre le rognon, il est entouré d'une si forte quantité de graisse qu'il vaut mieux le faire cuire au four qu'à la broche.

Ce morceau est, du reste, peu éco-

nomique, la partie charnue en est très réduite et la graisse beaucoup trop abondante.

Tous les rôtis de veau peuvent, à la rigueur, être cuits dans une casserole ou une daubière; mais avec ce système de cuisson il faut une surveillance continuelle pour éviter les coups de feu; on est aussi obligé de laisser la casserole découverte presque tout le temps, afin que le rôtissage ne devienne pas un braisé.

Fricandeau. — Le fricandeau, qui appartient à l'ancienne cuisine française, est un morceau épais de 4 ou 5 centimètres coupé dans la noix du veau, et piqué de petits lardons de lard sur toute sa partie supérieure.

On le fait *roussir* et braiser lentement, au beurre dans une casserole de cuivre ou daubière.

FRICANDEAU

Cuire une heure et demie, mouiller souvent le jus avec du bouillon, ensuite servir avec les garnitures suivantes :

1° Sur une litière d'oseille;

2° *A la financière*, dans une sauce rousse au jus, garnie de truffes, olives, champignons, crêtes et rognons de poulet;

3° *A la portugaise*, sur une sauce tomate;

4° *A l'indienne*, sur un lit de riz cuit, avec une saucière de jus au kari;

5° *A la parmentière*, sur une purée de pommes de terre;

6° *Aux petits pois*, sur une litière de petits pois;

7° *A la jardinière*, sur une litière de légumes nouveaux coupés en petits morceaux et cuits au beurre.

On peut varier encore beaucoup les garnitures du fricandeau.

Rouelle de veau à la Bourgeoise. — A côté du fricandeau, qui est presque un plat de luxe à cause de la catégorie de viande qu'on emploie pour le faire, je ne veux pas oublier la traditionnelle *rouelle de veau*, si connue et si appréciée dans toute la région du midi de la France. La *rouelle* est une tranche épaisse de 3 à 4 centimètres, coupée en travers dans le *cuissot*, après qu'on a enlevé le *quasi* et la *noix*, morceaux de premier choix.

La rouelle est toujours de 25 ou 30 centimes par livre moins chère que le quasi, et, si elle est bien préparée, elle est presque aussi bonne. Quelle que soit la garniture avec laquelle on doit la servir, le système de cuisson est le même. C'est le braisé lent.

Mettre dans une *daubière émaillée* ou *galvanisée* une petite tranche de lard, une cuillerée de saindoux, une de beurre fondu, et le morceau de rouelle bien ficelé, le tout à froid, ajouter un *bouquet de persil*, quelques clous de girofles, une ou deux carottes et, si l'on veut, un oignon. Placer la daubière sur un feu modéré, avec son couvercle bien fermé.

Au bout de vingt minutes, la viande blanchit, et il se forme un bouillon laiteux, dans lequel s'opère la cuisson lente, indiquée pour le veau.

Au bout d'une demi-heure, l'évaporation du liquide commence, et la viande commence à roussir; il faut la retourner dans ce jus, qui peu à peu devient plus coloré; mais ici il faut de grands soins pour éviter que le roux ne devienne noir; on maintient la gradation de couleur, en versant fréquemment des cuillerées d'eau chaude dans la daubière.

Lorsque la viande est d'un joli roux, et assez tendre, on ajoute encore de l'eau, qu'on fait bouillir autour, de façon à former un coulis onctueux et un peu gélatineux; si on le laissait brunir, il deviendrait amer et perdrait ses qualités de coulis.

Il faut compter une heure et demie de cuisson pour une petite rouelle de deux livres. La rouelle ainsi cuite est un plat savoureux et franc de goût; on peut la servir des façons suivantes :

1° *A la bourgeoise*, simplement

dans son jus augmenté d'une bonne sauce rousse faite à part;

2° *Aux petits pois*, sur une litière de pois cuits à part;

3° *A l'oseille*, comme le fricandeau;

4° *A la tomate* sur une sauce tomate;

5° Sur une purée de pommes de terre;

6° Entourée de flageolets ou de haricots blancs cuits dans une sauce rousse;

7° Avec des champignons cuits;

8° Avec des carottes nouvelles cuites au beurre.

On peut aussi servir la rouelle avec des laitues, de la chicorée, des lentilles, du riz, bref toutes les garnitures des autres viandes de boucherie; l'important est de toujours cuire les légumes à part.

Le Veau Rôti (*Suite*)

Côtelettes. — Les côtelettes de Veau, comme celles de mouton, se divisent en *premières*, *secondes* et *découvertes*, avec la différence qu'elles sont plus grosses que celles du mouton.

Le veau de bonne qualité, qu'on vend à Paris, fournit des côtes pesant entre 200 et 400 grammes, suivant qu'on les coupe plus ou moins épaisses.

Il faut les choisir un peu grasses et coupées fraîchement: sans cela, la chair du veau, déjà sèche par elle-même, le devient encore plus si elle a subi le *hâle*, et alors non seulement elle roussit mal, mais elle ne donne aucun jus.

On trouve à Paris et dans les villes bien approvisionnées des *côtelettes de veau* dites *bretonnes*, de petite dimension, venant des *veaux bretons*. Prises parmi les *premières* coupées à 2 centimètres et demi d'épaisseur, elles sont fines, et agréables à servir, parce qu'une seule, sans être coupée, fait une portion pour une personne. Entre 50 et 65 centimes, on peut les avoir à Paris. Grosses ou petites, les côtelettes de veau ne sont pas très bonnes sur le gril: la fadeur du veau s'accentue davantage, et le jus, réduit à *sa simple expression*, n'a pas grand goût. Aussi ne les emploie-t-on guère que pour les malades, comme nourriture très légère. Avant de les placer sur le gril, il faut les badigeonner d'*huile d'olive* ou de *beurre fondu* pour éviter le *saisissement* d'un feu ardent. Il faut les faire cuire dix ou douze minutes, pour les deux côtés; en aucun cas, elles ne doivent être *saignantes*.

Le meilleur système de cuisson pour les côtelettes de veau est le *glaçage* dans le jus; viennent ensuite le *braisé* et le *sauté*; ces trois systèmes ont tous pour base le développement du jus par le *roussissement* et le *mouillage* au bouillon. Je vais donner le moyen de réussir ces trois différentes cuissons, et après cela nous verrons les garnitures qui s'adaptent à chacune d'entre elles.

Côtelettes glacées. — Mettre dans une casserole émaillée ou en terre, ou même en cuivre, une cuillerée de *beurre fondu*, une de *saindoux* à la royale, une fine tranche de lard, et les côtelettes, préalablement aplaties et parées. Mettre sur un feu doux, et cependant soutenu, en recouvrant la casserole, mais pas hermétiquement. Le jus sort d'abord blanchâtre, ensuite il se condense, et au bout d'un petit quart d'heure, la côtelette se trouve entourée de graisse fondue. Mouiller toutes les 2 ou 3 minutes avec quelques cuillerées de bouillon chaud, coloré avec un peu de jus de tomate, saler, enlever le lard, ajouter une cuillerée à café de cognac (1), tourner les côtelettes plusieurs fois dans leur jus, et les servir lorsqu'elles sont parfaitement *glacées* et *brillantes*, avec une des garnitures que nous verrons ci-après. Si on a du bouillon un peu gélatineux, bouillon de *tête* ou de *pieds* de veau, le *glaçage* s'obtient beaucoup plus facilement que si on opère avec du bouillon de bœuf ou de l'eau. La côtelette doit être cuite

(1) Le rôle du cognac est de parfumer le jus, sans recourir à l'emploi des oignons et autres condiments âcres.

à point, ni desséchée ni molle, de 20 à 30 minutes de cuisson.

Côtelettes braisées. — Mettre dans une *daubière* les mêmes ingrédients que ci-dessus, avec les côtelettes, le tout à froid. Fermer la daubière et la mettre sur un feu à la fois modéré et soutenu. Au bout d'un quart d'heure, retourner les côtelettes, les saler, arroser peu à peu de bouillon, d'un peu de tomate et d'une cuillerée de cognac. Surveiller la cuisson, qui doit se faire à l'étuvée. Faire roussir au bout de dix minutes ou un quart d'heure; surveiller que le jus soit onctueux et lié. Servir sans laisser baigner dans le jus. Pour faire roussir il faut tenir le couvercle un peu ouvert sur le côté. Lorsque le jus, par l'effet de la chaleur, se transforme en *graisse*, il faut ajouter un liquide chaud (bouillon ou eau) cuillerée par cuillerée, de façon à ce que ce jus reste un peu *consistant*. Un morceau de pied ou de jarret de veau ajouté aux côtelettes les rend meilleures.

Côtelettes sautées. — Mettre dans une poêle émaillée une cuillerée de beurre fondu, une de *graisse de veau;* lorsque ce mélange est bien fondu, *mais pas roussi*, y mettre un petit morceau de lard, qu'on enlève ensuite, et y faire *revenir* les côtelettes, un côté après l'autre. Quand elles ont *pris couleur*, les saler et jeter deux ou trois cuillerées de bouillon dans la poêle, pour faire une sorte de *petit jus*, dans lequel s'achève la cuisson des côtelettes. Pour les *bretonnes*, il faut un quart d'heure de cuisson; pour les grosses côtelettes, 25 minutes. La cuisson au *sauté* doit être rapide, et servie sans attendre. Éviter surtout de verser trop de liquide dans la poêle, parce que la viande perdrait toute saveur et deviendrait molle. Une cuillerée de tomate leur donne une jolie apparence et un goût relevé.

Garnitures. — Toutes les garnitures de légumes frais ou secs, purée d'oseille, pointes d'asperges, salsifis, tomates, cœurs d'artichauts, carottes nouvelles, champignons, etc., les purées de toute espèce, pommes de terre, marrons, navets, haricots, lentilles, etc., qui ont été indiquées soit à l'article *Bœuf*, soit aux *Escalopes de veau*, peuvent être adaptées aux côtelettes glacées, braisées ou sautées.

Pour la garniture aux petits pois, se reporter à l'article *Gigot de Mouton* en entrées.

Voici d'autres recettes plus spéciales, dont la cuisson est différente :

A la Milanaise. — Choisir des côtelettes d'un petit volume, les aplatir, les passer au beurre tiède, salé et poivré, ensuite les enduire de parmesan râpé, les passer à l'œuf, et à la panure deux fois de suite. Enfin les faire frire au beurre fondu, les égoutter et les servir sur une *sauce maître d'hôtel*, ou sur une purée de tomates avec un citron.

A la Russe. — Choisir également de petites côtelettes, les passer au beurre fondu ou à l'huile d'olive, les sauter rapidement à la poêle dans du beurre fondu, et les servir en couronne autour d'un *rocher* de cèpes émincés et cuits à la russe dans du beurre teinté de tomates. Envoyer avec les côtelettes une saucière de légère purée de tomates.

Pour terminer je rappellerai que les côtelettes de veau, lorsqu'elles sont un peu fortes, sont excellentes servies froides, glacées dans leur jus, avec une sauce mayonnaise ou rémoulade.

Pour donner un joli aspect aux côtelettes de veau il est bon de *papilloter* l'extrémité du manche avec une petite bande de papier frisé. Cela permet de prendre la côtelette avec le bout des doigts, et de n'employer la cuiller à service que pour la garniture. Ces *petites manchettes* étant prêtes et collées à l'avance, on n'a qu'à les glisser rapidement sur chaque côtelette.

(*Les lignes qui commencent la page 63 ayant déjà été reproduites en tête de la page 62 bis, le lecteur devra passer immédiatement à l'article* **Veau Mariné**.)

dans son jus augmenté d'une bonne sauce rousse faite à part ;

2° *Aux petits pois*, sur une litière de pois cuits à part ;

3° *A l'oseille*, comme le fricandeau ;

4° *A la tomate* sur une sauce tomate ;

5° Sur une purée de pommes de terre ;

6° Entourée de flageolets ou de haricots blancs cuits dans une sauce rousse;

7° Avec des champignons cuits ;

8° Avec des carottes nouvelles cuites au beurre.

On peut aussi servir la rouelle avec des laitues, de la chicorée, des lentilles, du riz, bref toutes les garnitures des autres viandes de boucherie ; l'important est de toujours cuire les légumes à part.

Le Veau Mariné

Cette préparation est pour le veau ce que le *gigot en chevreuil* est pour le mouton : le moyen de varier le goût du rôti par un assaisonnement préalable et de haut goût.

Choisir un joli morceau de *quasi* ou de *noix*, enlever les peaux, les tendons et les os, insinuer à l'intérieur de la viande quelques lardons, taillés minces, et la faire mariner pendant deux jours dans un mélange de vin blanc et d'eau avec une cuillerée de vinaigre, du sel, du poivre, des carottes, des oignons et un *bouquet garni*. Retourner le morceau dans la marinade, deux fois par jour, ensuite le faire cuire à la broche, au four ou à la casserole, très lentement avec les condiments gras nécessaires, sans oublier le lard.

Servir le veau mariné avec une sauce piquante dans laquelle on a fait réduire la marinade.

Épaule Roulée. — Désosser une épaule de veau un peu forte, rejoindre les deux côtés par une couture et la faire cuire pendant deux ou trois heures dans une casserole avec une cuillerée de beurre, une de graisse et un *bouquet garni*. — Arroser souvent, et quand l'épaule est bien cuite, la servir sur une des garnitures suivantes, qui mieux que d'autres s'associent avec la contexture du veau : *purée de tomates*, *oseille*, *carottes nouvelles*, *salsifis*, *fonds d'artichaut*, *topinambours*, au jus.

Veau à la Bonne Femme. — Faire roussir des morceaux de veau coupés en carrés, et plutôt de catégories inférieures, dans une *daubière*. Lorsqu'ils sont de bonne couleur, mais sans être cuits, les arroser d'une sauce rousse au bouillon ou à l'eau, ajouter à la viande à peu près une fois et demie son poids de légumes mélangés : carottes, navets, petites pommes de terre, etc. Faire cuire lentement pendant une heure et demie, en tournant avec précaution pour ne pas écraser les légumes.

Ajouter vers la fin un peu de jus, ou de la purée de tomates.

La sauce doit être *longue* au début de l'ébullition, afin de bien imprégner les légumes et de fournir à l'évaporation. Au moment de servir, la sauce, réduite peu à peu, ne doit plus être qu'une sorte de coulis enveloppant les légumes et la viande.

Le *veau à la Bonne Femme* est un apprêt économique, à peu près analogue au *haricot de mouton*, et utile surtout dans les ménages qui ont un nombreux personnel.

Escalopes au Naturel. — Les escalopes sont des tranches de viande, de 5 ou 6 centimètres de surface et de 1 cent. 1/2 d'épaisseur, coupées dans la noix ou la rouelle du veau, dans le sens contraire au fil de la viande. Avant de les employer il faut les aplatir et les battre avec le plat du couperet (à Paris, on les vend toutes prêtes).

La cuisson des escalopes est le *sauté*. On les fait cuire dix minutes environ avec du beurre *chaud*, mais non *bouillant*, dans une poêle émaillée ou une casserole de cuivre. Pour

une demi-livre d'escalopes il faut une bonne cuillerée de beurre et une demi de saindoux, ou de graisse de rôti (le beurre employé seul durcit la viande).

Lorsque les deux côtés des escalopes sont d'un joli brun doré, on les retire, et, on les tient au chaud. Ensuite on verse dans la poêle quelques cuillerées de bouillon, une de jus, une pincée de fines herbes hachées, le jus d'un citron et, *au moment de servir*, quelques petits morceaux de beurre frais, pour lier le jus. Arroser les escalopes avec ce jus et les servir très chaudes, *sans faire attendre dans le four.*

Escalopes à la Purée. — Cuire les escalopes comme ci-dessus, mais, au lieu de travailler le jus avec du citron et des fines herbes, l'employer au naturel, pour arroser une purée quelconque, qui sert de litière aux escalopes.

Purée de marrons, de pommes de terre, de pois verts, de haricots, de lentilles, de navets, de tomates, etc.

Escalopes aux Légumes verts. — Toujours la même préparation première et, une fois les escalopes cuites, les servir sur une litière de petits pois, d'asperges, d'oseille, de haricots, etc., déjà cuits au beurre.

Escalopes aux Champignons et aux Croûtons. — Sauter les escalopes, ainsi que pour les trois recettes ci-dessus, et les servir en couronne, en alternant avec de larges croûtons de pain frits, et garnir l'intérieur de la couronne avec des champignons sautés au beurre. Arroser avec le jus des escalopes, mélangé d'un jus de citron. Supprimer les fines herbes.

Escalopes à la Milanaise. — Ici la recette classique indique l'huile d'olive comme condiment gras; mais l'emploi de l'huile ne va pas à tous les estomacs, et je conseille de la remplacer par du beurre de bonne qualité, fondu jusqu'à la clarification (il faut, aussi, gros comme une noix de saindoux pour deux cuillerées de beurre, afin d'éviter le racornissement, que le beurre seul produit sur une viande aussi sèche que le veau).

Faire cuire à moitié les escalopes dans une casserole à part contenant du beurre pas très chaud. Pour qu'elles restent blanches, il faut mettre un couvercle sur la casserole. Au bout de dix minutes, on les retire, on les laisse à peu près refroidir et on les passe dans l'œuf battu (blanc et jaune ensemble). Ensuite on les roule dans la panure et on les fait frire dans le beurre très chaud, un côté après l'autre. Une fois qu'elles sont cuites, on les dresse en couronne, on les tient au chaud, et on verse dans la poêle quelques cuillerées de bouillon, une de tomates, une d'eau-de-vie ou deux de vin blanc. Le tout se combine avec les débris de panure et de jus attachés à la poêle et forme une sorte de coulis dont on arrose les escalopes avant de les servir. Il est bon d'entourer le plat avec des morceaux de citron, dont chaque convive exprime le jus sur son assiette. Il faut saler et poivrer avant la cuisson. La sauce ravigote, la sauce tomate, la sauce piquante sont excellentes, aussi, servies avec les escalopes à la Milanaise.

Escalopes à la Provençale. — Cette recette nous met en plein dans la cuisine du Midi : huile, oignons et *ail.*

Faire roussir les escalopes à la poêle dans quelques cuillerées d'huile d'olive *chaude* (mais pas *bouillante*, afin d'éviter une coloration trop brune). Lorsque la cuisson est à point, retirer les escalopes, les tenir au chaud, enlever l'huile qui a servi, et la remplacer par de l'huile neuve, dans laquelle on fait cuire et roussir quelques gros oignons coupés en tranches, et un peu d'ail. Quand les oignons sont cuits, on les arrose avec quelques cuillerées d'une légère sauce rousse, de façon à former une sorte de purée grossière. Ajouter un filet de vinaigre et servir au milieu de la couronne d'escalopes, verser deux ou trois cuillerées de jus.

Je répète que cette façon de préparer les escalopes est tout à fait spéciale au Midi et peu appropriée aux estomacs habitués à la cuisine au beurre.

En résumé, les escalopes, quelque recette qu'on choisisse, ne sont pas

d'un emploi économique à cause de la catégorie de viande dans laquelle on est forcé de les prendre ; mais, comme tous les apprêts rapidement exécutés, c'est une ressource pour augmenter un menu trop exigu, lorsque, au moment du repas, il arrive un convive imprévu.

Paupiettes ou Oiseaux sans tête. — Couper des tranches pareilles aux escalopes, les battre avec le plat du couperet et envelopper dans chaque morceau une boulette de farce cuite ou crue. Ensuite on roule la paupiette comme une petite serviette et on la ficelle avec une petite barde de lard ainsi qu'une mauviette.

Faire cuire dans une casserole de cuivre au beurre et à la graisse comme des côtelettes de veau, en retournant souvent pour que la coloration se fasse également. Arroser avec du bouillon, ajouter un peu de jus, et servir chaque *paupiette ou oiseau sans tête* sur une tranche de pain grillé beurré des deux côtés. Le jus doit être servi à part, afin qu'il ne soit pas absorbé par les rôties de pain.

On emploie à volonté soit la farce indiquée pour farcir les épaules de veau, soit une farce composée de viande cuite, d'œufs durs, de pain trempé, de persil, le tout haché ensemble et cuit au beurre pendant vingt minutes.

Les explications données précédemment sur les divers modes de cuisson appliquée à la chair proprement dite de veau peuvent suffire pour varier les menus. Il est toujours facile à une cuisinière intelligente de donner un aspect nouveau à des apprêts déjà connus, en ajoutant ou retranchant tel ou tel condiment.

Le tout est d'opérer ces modifications en tenant compte des principes généraux donnés pour chaque système de cuisson.

Voici encore quelques recettes empruntées aux diverses régions de la France, et sortant un peu des recettes purement classiques :

Poitrine de Veau en Chartreuse. — Choisir une moitié de poitrine, du poids de deux livres environ, la rouler et la ficeler en rond. Faire roussir dans un mélange de beurre et de graisse un hecto de lard maigre ou de jambon coupé en petits morceaux. Au bout de dix minutes, ajouter la poitrine et la faire cuire vivement pendant une demi-heure, en la retournant souvent.

Quand elle est d'un joli roux pâle, remplir le tour de la casserole avec du chou blanc ou chou de Milan, fermer hermétiquement le couvercle et faire cuire la chartreuse lentement, à l'étuvée, pendant deux heures.

Le chou doit être coupé largement, et *blanchi* pendant deux ou trois minutes à l'eau bouillante salée. Je dis *blanchi* et non pas bouilli, ce qui changerait complètement le résultat final. Deux cuillerées de sauce tomate sont nécessaires pour relever le goût du chou et lui donner une jolie couleur. Il faut ajouter une forte quantité de graisse et de jus étranger parce que le chou est un légume très *gourmand*, suivant la vieille expression des livres de cuisine, et absorbe beaucoup de sucs. Si on se bornait, pour *nourrir* la chartreuse, au jus rendu par le veau, ce serait tout à fait insuffisant; et la poitrine n'aurait plus aucune saveur. On peut à volonté joindre au chou quelques tranches de carottes, des petits oignons, un bouquet garni, mais il faut éviter que tout cela ne s'effrite autour du chou. Une demi-heure avant la fin de la cuisson on ajoute sept ou huit saucisses, et on arrose le tout avec quelques cuillerées d'une légère sauce au jus. Pour que la chartreuse soit bonne, il faut que le chou reste ferme.

On place la viande au centre du plat, les feuilles de chou tout autour, et les saucisses en bordure.

Poitrine à la Chipolata. — Procéder comme ci-dessus pour la préparation première; ensuite, le lard et la poitrine étant roussis, il faut couvrir la casserole, diminuer le feu, et laisser la cuisson s'achever lentement, à l'étu-

vée. Une demi-heure avant de servir, verser sur la viande une jolie sauce d'un roux blond, dans laquelle on fait mijoter une vingtaine de marrons cuits à part, *mais non grillés*, et huit ou dix saucisses *chipolata*.

Je n'ai pas besoin de dire que ces deux préparations sont d'une cuisine lourde et indigeste, mais économique et de *bon profit*, suivant l'expression des cuisinières.

La daubière ou casserole émaillée est préférable à la casserole de cuivre, parce que les choux deviennent noirs quand ils cuisent dans le métal.

Poitrine en Matelote. — Procéder encore de même pour commencer; mais au lieu de garnir la viande avec des choux ou des marrons, la faire simplement cuire dans une sauce *matelote* faite par moitié avec du bouillon et du vin, et ajouter comme garniture des champignons et des petits oignons.

Le vin rouge et le vin blanc sont employés à volonté. Une cuillerée de bon cognac ajouté vers le milieu de la cuisson relève le parfum de la sauce.

Servir avec des croûtons.

Poitrine à l'Espagnole. — Toujours comme ci-dessus, faire roussir et cuire la poitrine dans un mélange de beurre et de graisse; ensuite verser sur la viande, au lieu d'une sauce rousse, une légère purée de tomates, dans laquelle on fait mijoter des morceaux d'aubergines cuits au beurre.

Cette recette purement méridionale donne un apprêt à la fois relevé, délicat et économique (dans la saison où les aubergines sont abondantes).

Dans le Midi on remplace le beurre par l'huile pour faire cuire les aubergines.

Le Veau en Ragoût

On pourrait croire qu'entre le ragoût de veau et le ragoût de mouton, la seule différence est dans la nature de la viande, et que la façon de procéder doive être la même dans les deux cas; mais il faut se souvenir que les viandes blanches exigent un système de cuisson différent de celui des viandes rouges, et que par suite les procédés ne peuvent être semblables.

Les morceaux de veau les meilleurs à mettre en ragoût sont le haut des côtelettes et la partie mince de la poitrine, désignée par les bouchers sous le nom de *tendrons*.

Tendrons à la Marengo. — Couper deux livres de poitrine en morceaux carrés de 4 ou 5 centimètres, en enlever la peau, les faire roussir dans une casserole de cuivre ou de terre contenant deux cuillerées de beurre fondu et *un soupçon* de saindoux (joindre une demi-douzaine d'oignons), mouiller de temps en temps avec du bouillon ou de l'eau chaude. Lorsque les morceaux sont d'un joli *roux blond*, verser dessus une sauce faite par tiers avec du bouillon, du vin blanc et de la purée de tomates.

Faire cuire à très petit feu pendant une heure et demie; et un quart d'heure avant de servir, ajouter une douzaine de champignons déjà cuits au beurre, et à volonté quelques olives *tournées* (c'est-à-dire dépouillées de leur noyau). Observer que la sauce soit courte, sans pour cela être trop épaisse.

Nous avons vu que pour le ragoût de mouton, au contraire, la sauce doit être longue et recouvrir complètement la viande et les légumes.

Tendrons en Matelote. — Procéder comme ci-dessus pour la première préparation du veau, c'est-à-dire le roussissement. Ensuite faire cuire la viande dans une sauce rousse composée par moitié de bouillon et par moitié de vin rouge, avec deux cuillerées de cognac. Ajouter des oignons cuits au beurre, au lieu de champignons, quelques morceaux de cornichons, assaisonner vivement à la moutarde et au poivre. Faire cuire la matelote très lentement pendant une heure et demie; les oignons ne sont ajoutés qu'un quart d'heure avant de servir, afin qu'ils restent entiers.

Les croûtons de pain frits au beurre vont également bien avec les deux recettes précédentes. Pour toutes les deux, la chose importante consiste dans la lenteur de la cuisson, il ne faut jamais que la sauce arrive à une ébullition vive.

Tendrons aux Petits Pois, aux Salsifis, aux Pointes d'Asperges. — Faire roussir les tendrons dans du beurre frais ou salé, avec un peu de lard ou de jambon coupé en petits dés. Quand la couleur de la viande est arrivée au *roux pâle*, verser dessus quelques cuillerées de bouillon, afin de former un jus un peu allongé, et servir sur une litière de petits pois déjà cuits à part.

Si on emploie les pointes d'asperges, il faut d'abord les passer à l'eau bouillante salée, et ensuite les faire sauter au beurre, et les servir en litière comme les petits pois. Surveiller que les asperges restent vertes, sans être grillées : ce légume délicat perd toutes ses qualités lorsqu'il est grillé.

Quant aux salsifis, il faut les racler au couteau pour enlever la peau noire, et les jeter à l'eau froide vinaigrée, ensuite les blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante salée, et enfin les faire sauter au beurre pendant un quart d'heure. Après quoi, les tendrons sont servis sur les salsifis sautés, et le tout arrosé de jus.

Je cite ces trois légumes comme des garnitures fines et délicates; mais on peut aussi employer des carottes, navets, topinambours, choux-raves, céleris-raves, etc. ; quel que soit le légume choisi, il doit toujours être blanchi à l'eau bouillante (sauf les petits pois) et ensuite sauté au beurre ou enveloppé d'une légère sauce. Les tendrons donnent peu de jus, il faut donc en ajouter une petite quantité d'étranger.

Tendrons à la Chipolata. — Voici encore une recette de la vieille cuisine française, dans laquelle la garniture tient plus de place que le fond même du plat. Faire roussir une livre de tendrons, coupés en morceaux, avec un hecto de lard de poitrine, coupé en minces tranches, deux carottes, trois ou quatre oignons; quand le roux est à point, verser sur le tout (toujours au travers d'une passoire fine) une sauce rousse très légère. Faire cuire à petit feu, pendant une heure et demie, ensuite ajouter au ragoût quinze ou vingt marrons cuits à l'étuvée, sans être rôtis, et un hecto et demi de saucisses *chipolata* (1).

Faire mijoter le tout ensemble pendant vingt ou trente minutes; ne pas laisser écraser les marrons. Il faut beaucoup de jus pour assaisonner ce plat, fort lourd au point de vue de la digestion et qui ne doit entrer dans la composition des menus que par exception, et seulement à déjeuner.

Blanquette de Veau. — Choisir de préférence les morceaux mélangés de gras, tels que la poitrine et le haut des côtes. La noix, le quasi, la rouelle, excellents pour rôtir ou braiser, sont de contexture trop maigre et trop dense pour la blanquette.

Voici quatre recettes différentes, qui toutes donnent de bons résultats si on les suit avec précision, et si on ne cherche pas à aller trop vite. La blanquette, à partir d'une livre et demie en poids, doit cuire une heure et demie pour être savoureuse.

1° *Blanquette à l'Ancienne.* — Couper un kilo de veau en morceaux réguliers, que l'on met dans une casserole (cuivre, terre ou émail), ajouter un demi-hecto de lard, recouvrir la viande d'eau froide, faire bouillir, écumer au premier bouillon, ensuite diminuer l'ébullition, qui doit durer environ trente minutes.

Au bout de ce temps retirer le bouillon et s'en servir pour faire une très légère sauce blanche au beurre. Verser cette sauce sur la viande qui a été tenue au chaud, remettre le tout sur un feu doux, faire mijoter pendant trois quarts d'heure, et, un instant

(1) On appelle *chipolata* des saucisses très petites que l'on fait cuire sur le gril avant de les employer.

avant de servir, ajouter une liaison au jaune d'œuf.

Voici comment on fait cette liaison :

Mettre au fond d'un bol un, deux ou trois jaunes d'œuf (suivant la quantité de sauce à lier), battre ces jaunes avec une fourchette, en y mélangeant une ou deux cuillerées de lait et une de bon vinaigre blanc, ajouter dans le bol, en remuant toujours, deux ou trois cuillerées de sauce chaude afin d'habituer les œufs à la chaleur, enfin verser ce liquide au travers d'une passoire fine sur la blanquette, en *tournant dans le même sens*, avec une cuiller de bois. Il faut, avant de verser la liaison, retirer la casserole du feu, et *ne pas l'y remettre.*

La sauce, qui doit être bouillante, suffit pour cuire le jaune d'œuf, et obtenir un bon épaississement.

Les garnitures (champignons, olives, morilles, oignons, etc.) sont ajoutées dans la sauce avant que l'on y verse la liaison.

Le jus de citron peut remplacer le vinaigre, mais il faut employer d'excellents citrons : ceux qui sont ou passés ou trop verts rendent la sauce amère.

2° *Blanquette de Ménage.* — Tailler en morceaux deux livres de tendrons de veau, un demi-hecto de lard maigre ou de jambon. Faire une sauce blanche au beurre avec du bouillon *non coloré*, ou de l'eau à défaut de bouillon.

Après l'avoir passée et assaisonnée, la replacer sur un feu doux et y mettre les morceaux de viande (préalablement lavés à l'eau chaude et essuyés, le jambon n'est jamais lavé).

Faire cuire à petit feu pendant une heure et quart, en ajoutant quelques cuillerées de bouillon, à mesure que l'ébullition absorbe le liquide.

Quand la viande est bien cuite, on y ajoute pendant un quart d'heure les champignons ou toute autre garniture; ensuite on retire la casserole du feu et on verse sur la blanquette la liaison indiquée plus haut, avec les mêmes précautions.

3° *Blanquette Colorée.* — Faire légèrement roussir les morceaux de veau, ensuite verser dessus une sauce semblable à celle de la deuxième recette, et continuer de même.

Ce système donne à la viande un goût plus prononcé, mais la sauce ne reste pas aussi blanche.

4° *Blanquette à la Normande.* — Faire la sauce avec du lait au lieu de bouillon, et la verser sur la viande déjà cuite au beurre pendant une heure, dans une casserole couverte.

Aussitôt que la sauce est réunie à la viande, il faut mettre la casserole dans un *bain-marie* pour éviter que le lait ne la fasse tourner.

Cette sauce est savoureuse, mais la couleur rousse du jus donne au lait une teinte peu agréable à l'œil.

Aucune blanquette ne peut être réchauffée autrement qu'au *bain-marie*.

Je n'ai pas énuméré à chaque fois les ingrédients parfumés, tels que bouquets persil, carotte, girofle, poivre, etc.; mais je rappelle, une fois pour toutes, que l'assaisonnement des sauces et ragoûts dépend du goût de chacun et qu'il doit être fait aussitôt que la sauce est réunie à la viande.

Les Abats de Veau

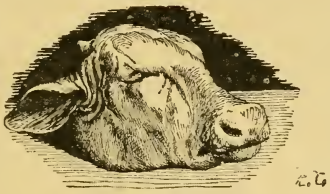
Le veau, outre la viande proprement dite, dont j'ai énuméré les principaux emplois, fournit encore une grande variété de morceaux comestibles, provenant soit de la tête, soit de l'intérieur de l'animal. La supériorité de ces abats sur ceux des autres animaux de boucherie est incontestable, et les cuisiniers de toutes les époques ont imaginé de nombreuses recettes pour en varier les préparations.

La tête vient en première ligne, soit entière, soit divisée en fractions ayant chacune des préparations spéciales.

Voici d'abord quelques recettes

applicables à la tête dans son entier.

Tête de Veau au Naturel. — Choisir la tête d'un veau pas trop gros (n'ayant pas encore ses cornes) et fraîchement tué, la blanchir à l'eau bouillante, ainsi que je l'ai expliqué pour les pieds, à l'article *Bœuf en gelée*, racler la langue et la dépouiller de sa peau, enlever les mâchoires, les dents et l'os du nez. Faire dégorger la tête ainsi désossée pendant six heures au moins, vingt-quatre au plus, dans un baquet d'eau froide légèrement vinaigrée; changer cette eau deux ou trois fois, suivant que la tête aura rendu plus ou moins de sang.



TÊTE DE VEAU.

Avant de la mettre au feu, passer un morceau de citron sur tous les côtés, afin qu'elle ne noircisse pas en cuisant, l'envelopper dans un morceau de mousseline, et la mettre dans une marmite d'eau froide qui doit dépasser la tête de deux travers de doigt. Faire bouillir à grand feu, écumer et diminuer le feu après l'écumage. Ajouter ensuite quelques carottes, oignons, persil, sel, poivre, enfin les aromates que l'on préfère. Laisser bouillir pendant quatre heures à petit feu et servir la tête après l'avoir dépouillée de son enveloppe et égouttée. Placer au fond du plat une serviette doublée en huit, afin de faire absorber le bouillon resté dans les chairs. Servir avec une saucière de sauce vinaigrette.

Tête de Veau en Tortue. — Blanchir et désosser une petite tête de veau. Mettre tremper la cervelle à part dans une terrine d'eau froide.

Couper les deux oreilles et en ajouter deux autres, également blanchies, couper le reste de la tête en morceaux réguliers de 4 centimètres environ. Mettre ces morceaux (les quatre oreilles, la langue et tous les os) dans une marmite émaillée avec 2 litres d'eau, 1 demi-litre de vin blanc, un demi-verre de vinaigre blanc et deux fortes cuillerées de farine délayée dans un peu d'eau froide. Faire bouillir à petit feu, comme le pot-au-feu, pendant deux heures et demie, écumer soigneusement. Au bout de deux heures, enlever les os et ajouter la cervelle qui doit cuire une demi-heure.

Lorsque les morceaux de tête sont très tendres sous le doigt, le bouillon doit être diminué jusqu'à 1 litre et demi.

Avec ce bouillon, faire une sauce rousse un peu longue, à laquelle on ajoute une pincée de poivre de Cayenne, une cuillerée de moutarde, une d'essence de jambon, une d'essence de truffes, trois cuillerées de jus. Faire réduire cette sauce après l'avoir passée, et lorsqu'elle est très veloutée et très haute de goût, y faire mijoter la langue épluchée et coupée en morceaux, ainsi que les morceaux de tête. Au bout d'une demi-heure de séjour sur un tout petit feu, verser le contenu de la casserole dans un plat creux, dresser les quatre oreilles au-dessus, et, dans l'intervalle des oreilles, placer la cervelle, qui a été maintenue au chaud avec les oreilles. Faire autour du plat une garniture composée ainsi qu'il suit :

25 ou 30 olives *dénoyautées*;
10 cornichons coupés en filets;
25 champignons cuits au beurre;
8 jaunes d'œufs durs;
8 ou 10 truffes;
4 ou 5 crêtes de coq;
5 ou 6 écrevisses.

Arranger tous ces ingrédients de façon qu'ils se fassent valoir les uns les autres par la diversité des formes et des couleurs, arroser le tout avec quelques cuillerées de sauce et servir. — Pendant que les morceaux de langue et de tête mijotent ensemble, il faut, dans une autre casserole, mettre les oreilles et la cervelle mijoter aussi dans un peu de sauce.

Tête de Veau Financière. — La tête de veau à la financière ne diffère que

par la garniture de la tête de veau en tortue.

Il faut la découper et la faire cuire de la même façon, et garnir le plat avec ce qui suit :

250 grammes de champignons;
5 ou 6 rognons de coq;
5 ou 6 tranches ou escalopes de foie gras;
Quelques crêtes;
Quelques truffes;
6 ou 8 quenelles de farce de volaille.

Faire mijoter la tête et les oreilles dans une sauce rousse faite au bouillon et au jus, *rouler* toutes les garnitures dans cette sauce. Dresser et garnir comme plus haut.

Servir le reste de la sauce dans une saucière.

Restes de Tête de Veau.—Lorsqu'on a des restes de tête de veau cuite, on peut les utiliser ainsi qu'il suit :

1° *En Sauce Rousse* au jus, avec des morceaux de champignons;

2° *En Sauce Tomate*, avec des croûtons;

3° *En Sauce Piquante*, avec des cornichons;

4° *En Blanquette*, avec des carottes et des oignons cuits au blanc;

5° *En Friture:* chaque morceau, plongé d'abord dans une légère pâte à frire et frit ensuite dans une friture de graisse de bœuf;

6° *En Gratin:* coupés en petites tranches, assaisonnés de fromage râpé, recouverts d'une sauce blonde, saupoudrés de panure, et cuits au four pendant une demi-heure;

7° *Sautés à la Poêle*, au beurre noir, avec persil haché.

8° *Au Soleil*, c'est-à-dire plongés dans l'œuf battu, saupoudrés de farine et cuits dans une demi-friture avec du citron.

Il faut savoir choisir la préparation qui s'associe le mieux avec le reste du menu. La tête de veau peut rester assez longtemps dans les sauces où on la fait réchauffer. Contrairement aux autres morceaux de viande qui durcissent en bouillant longtemps, cette viande gélatineuse ne fait que s'améliorer en mijotant longuement. Quelle que soit la sauce employée, il la faut légère, parce que la gélatine répaissit naturellement.

La tête de veau se vend en détail, et la cervelle en est la partie la plus appréciée. Son volume est suffisant pour fournir un plat dans un ménage peu nombreux. Après l'avoir fait dégorger et blanchir, on la coupe en morceaux et on l'assaisonne à volonté :

1° *En Demi-Deuil:* dans une sauce blanche faite avec du bouillon non coloré, et avec une garniture de truffes;

2° *Au Beurre Noir :* faire brunir deux fortes cuillerées de beurre frais, et en arroser les morceaux de cervelle placés dans une casserole propre, que l'on remet dix minutes sur le feu; au moment de servir, arroser de vinaigre chaud;

3° *En Matelote:* dans une sauce faite par moitié avec du bouillon et du vin rouge, garniture de petits oignons et de croûtons;

4° *En Beignets :* couper la cervelle en morceaux de la grosseur d'une noix, les rouler dans la pâte à beignets et les faire frire dans la graisse de bœuf;

5° *En Salade :* couper la cervelle cuite et froide, en morceaux comme ci-dessus, les dresser sur un plat avec des moitiés d'œufs durs, des filets d'anchois, des tranches de cornichons, des petits pois bouillis, entourer le plat avec des cœurs de laitues et recouvrir le tout d'une bonne sauce mayonnaise;

6° *Au Gratin :* étendre au fond d'un plat creux une couche de riz, *crevé* au bouillon, ranger tout autour des morceaux de cervelle cuite, recouvrir d'une couche de fromage râpé, puis d'une seconde couche de riz et de fromage, arroser le tout d'une bonne sauce au jus, et faire *gratiner* une demi-heure au four, avec ou sans chapelure;

7° *En Canapé* sur les tranches de

foie (je donnerai cette recette en parlant du *Foie de veau*).

Oreilles ou Oreillons de Veau.— On peut acheter les oreilles de veau séparées de la tête; dans ce cas, on les fait cuire comme la tête de veau au naturel, en ayant soin de les conserver parfaitement blancs. Il faut deux heures d'ébullition, après quoi on les dépouille de leur enveloppe de mousseline et on les sert : à la vinaigrette, à la poulette, à la tomate ou frits.

Langue de Veau.— Les explications que j'ai données pour la langue de bœuf, s'appliquent parfaitement à la langue de veau. Une des meilleures façons de l'accommoder est celle-ci:

Couper en deux dans sa longueur la langue déjà cuite, paner chaque morceau, après l'avoir enduit de beurre frais, faire cuire quinze minutes sur le gril, et servir avec un citron.

Pieds de Veau.— Les pieds de veau, dont nous avons vu l'emploi fréquent toutes les fois qu'on veut préparer une gelée, sont encore bons à manger après qu'ils ont donné leurs principes gélatineux; mais, lorsqu'on veut les employer *neufs*, il faut les faire bouillir pendant trois heures à l'eau salée. Ensuite, quelle qu'ait été la première cuisson, on choisit pour les accommoder une des sauces indiquées au profitage des restes de la tête. Toutefois, cuits à *neuf*, ils restent plus blancs que cuits dans une gelée.

Pieds de Veau Farcis.— On ne peut farcir que des pieds ayant gardé leur forme, et pas trop cuits à l'eau. Il faut retirer tous les os, couper chaque pied en deux, en long, et garnir chaque moitié avec une farce analogue à celle que j'ai indiquée pour les épaules de veau et de mouton. Ensuite envelopper chaque pied dans un morceau de *crépinette* de porc et faire cuire au four dans un plat gratin pendant une bonne heure.

Il est inutile d'employer du beurre frais, le bon saindoux suffit, et il n'en faut pas beaucoup, parce que la farce en rend passablement. L'extérieur doit être croustillant et rissolé. Servir avec une sauce piquante.

Pieds de Veau sur le Gril. — Couper en deux dans leur longueur des pieds cuits à l'eau, enlever seulement le gros os, et laisser tous les petits. Rouler chaque morceau dans la panure blanche, et le faire cuire quinze minutes sur le gril. Servir avec du citron.

Ris de Veau. — Le ris est un organe qui n'existe que dans les animaux de lait : le veau et l'agneau. Ceux de l'agneau sont de qualité inférieure, et si petits qu'il en faut beaucoup pour faire un plat, même de moyenne grandeur; ceux du veau, au contraire, sont gros, charnus, gras, délicats. C'est un aliment tout désigné pour les convalescents et les estomacs débiles.

Comme la cervelle, le ris doit d'abord dégorger dans plusieurs eaux froides, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus trace de sang, ensuite blanchir à l'eau bouillante salée pendant un quart d'heure ou plus, suivant la grosseur (1).

Après cela on épluche les pellicules, on enlève le tube coriace auquel le ris est attaché, et on l'accommode de différentes façons, dont voici les plus usitées :

1° *A l'Oseille.* — Mettre dans une casserole de cuivre ou une sauteuse de terre deux cuillerées de beurre frais, faire chauffer ce beurre jusqu'à sa clarification, y mettre les morceaux de ris, les retourner souvent, mouiller avec du bouillon, pour former le jus, et, quand les morceaux sont roux et glacés dans leur jus, les servir sur une purée d'oseille.

Arroser avec le jus, auquel il faut en ajouter d'étranger, parce que celui rendu par les ris serait insuffisant. Les ris ne doivent être réunis à l'oseille qu'au moment de servir.

Le ris de veau à l'oseille est un

(1) Dans certains pays reculés, on fait cuire le ris sans le faire dégorger ni blanchir ; ce procédé défectueux enlève au ris la délicatesse qui fait son principal mérite.

plat traditionnel de la vieille cuisine française.

2° *A la Financière.* — Procéder comme ci-dessus pour la cuisson des ris. Ensuite les faire mijoter dans une sauce financière pendant une demi-heure. Si l'on veut agir plus économiquement, composer une *demi-financière* avec des champignons, des olives, deux truffes coupées en tranches dans une bonne sauce au jus.

3° *A la Poulette.* — Faire une sauce blanche, au beurre et au bouillon non coloré, y mettre des fonds d'artichauts et des champignons cuits au bouillon ou à l'eau salée, faire mijoter le tout pendant une demi-heure, ensuite y ajouter les morceaux de ris simplement cuits à l'eau salée, en ayant soin qu'ils soient bien secs. Au bout d'un quart d'heure de très faible ébullition, lier la sauce avec deux jaunes d'œuf dans lesquels on a délayé une cuillerée de crème double et un filet de vinaigre; tourner deux ou trois fois la casserole hors du feu et servir dans un plat chaud. La crème peut être remplacée par du lait.

S'il reste des *ris de veau à la poulette*, il faut les faire réchauffer au bain-marie, après avoir ajouté un peu, *très peu*, de bouillon, à la sauce.

4° *Sautés au Beurre.* — Couper les ris blanchis, en quatre morceaux, les rouler dans la farine, et les faire sauter au beurre frais, *non roussi*; servir avec un jus de citron ou une des sauces suivantes : *tomate*, *rémoulade*, *mayonnaise*, *verte* ou *blanche*.

5° *En Beignets.* — Couper les ris en petits morceaux de la grosseur d'une noix, les passer dans la pâte à beignets (déjà indiquée) et les faire frire vivement, dans une abondante friture de graisse de bœuf.

On peut mélanger des morceaux de cervelle, de ris, de tête et servir ainsi une friture variée. Il faut toujours du citron.

6° *En Moules au Gratin.* — Couper les ris en petits dés, les faire mijoter dans une sauce blanche ou une sauce au jus, avec une moitié de champignons coupés fins ou de truffes, ensuite remplir avec ce mélange de petits moules de porcelaine, que l'on range les uns à côté des autres sur une plaque de tôle, et que l'on fait gratiner dans un four modéré, pendant vingt minutes. Les moules doivent être de la contenance d'une cuiller à ragoût.

Avant de les mettre au four, il faut les saupoudrer avec de la *panure rousse* et mettre sur chacune un petit morceau de beurre frais.

7° *En Coquilles.* — Lorsqu'on a un reste de ris de veau, il faut le couper très finement (sans le hacher), couper de même des champignons, des truffes, mélanger le tout dans quelques cuillerées de sauce au jus ou de sauce blanche, et garnir à moitié des *coquilles Saint-Jacques* avec cette espèce de farce. Saupoudrer de panure et faire gratiner au four.

On peut mélanger du fromage de Gruyère râpé, soit dans les moules, soit dans les coquilles.

La plupart des livres de cuisine prescrivent de piquer les ris de veau avec de petits filets de lard. J'ai déjà dit, à propos du filet de bœuf, ce que je pense de cette tradition routinière.

Le piquage, système défectueux pour le bœuf et autres viandes rôties, n'est pas meilleur pour les *ris de veau*.

Je rappelle ici que le ris de veau tient une large place dans la *financière* que l'on emploie pour garnir les *timbales* et les *vol-au-vent*.

Foie de Veau. — Le foie de veau est plus tendre, plus gras et plus fin que celui des autres animaux de boucherie, et par suite plus souvent employé en cuisine.

Voici quelques recettes parmi les meilleures :

1° *A la Bourgeoise.* — Choisir un joli foie, très frais, ou une moitié de foie, enlever la peau et les nerfs, introduire dans l'intérieur, à l'aide d'un couteau pointu, trois ou quatre morceaux de lard de 1 centimètre carré.

Mettre à froid dans une daubière le foie, quelques morceaux de carottes, une cuillerée de beurre et deux de saindoux. Couvrir hermétiquement la daubière et la placer sur un feu modéré, pendant une heure et demie. Mouiller de temps en temps avec du bouillon chaud et du vin blanc (à la rigueur, l'eau bouillante peut remplacer le bouillon).

Au bout d'une heure, le foie doit être d'un joli roux et glacé dans un jus assez gras. Versez alors dans la daubière (au travers d'une passoire) une légère sauce rousse, dans laquelle le foie doit mijoter pendant une demi-heure. Avant de servir, ajouter une cuillerée de câpres, ou de cornichons coupés en tranches. Si la sauce s'épaissit trop, ou qu'elle se sépare d'avec le gras, on y verse deux ou trois cuillerées d'eau bouillante.

J'ai indiqué pour le foie à la bourgeoise la cuisson au braisé, et le roussissement seulement vers la fin, afin d'éviter l'espèce de croûte dure qui se formerait à l'extérieur du foie si on le faisait roussir avant la cuisson.

On fait réchauffer les restes de foie à la bourgeoise, dans la sauce, soit en entier, soit coupés en tranches. Si ces restes sont placés sur un feu très doux, ils seront aussi bons que le premier jour. Bien entendu, on allonge la sauce avec un peu de bouillon ou d'eau.

2° *A la Marinière.* — Procéder pour la marinière comme pour la bourgeoise, seulement faire la sauce avec un mélange de vin rouge et de bouillon, un peu de moutarde, et ajouter des champignons et des oignons cuits au beurre. Garnir de croûtons.

3° *Sauté.* — Couper le foie en tranches de 1 centimètre et demi d'épaisseur, dans le sens de la largeur, enduire ces tranches d'une légère couche de farine et les faire sauter à la poêle, dans un mélange de saindoux et de beurre très chaud, faire roussir des deux côtés, mouiller légèrement avec du bouillon et de l'eau, ajouter un peu de tomate fraîche ou conservée, et servir avec un jus de citron mélangé au jus rendu par le foie. Il faut quinze ou vingt minutes pour faire sauter une livre de foie.

On peut employer le beurre seul, mais alors il faut y joindre deux petites tranches de lard, pour que le jus soit plus onctueux. Des fines herbes sont facultatives.

4° *En Canapés surmontés de Cervelles.* — Couper le foie en tranches, que l'on fait sauter comme ci-dessus, *mais sans farine*; quand la cuisson est presque achevée, ranger les tranches de foie dans un plat demi-creux et déposer sur chacune d'elles un morceau de cervelle de veau déjà sauté au beurre, arroser avec un jus abondant et filet de vinaigre, et garnir le tour du plat avec des croûtons pas trop cuits.

5° *A la Maître d'Hôtel.* — Couper le foie en tranches, les passer dans l'huile d'olive ou le beurre à demi fondu, et les faire cuire sur le gril pendant quatre minutes de chaque côté (feu modéré). Ensuite servir sur une *maître d'hôtel* additionnée de moutarde et de vinaigre.

6° *En Papillotes.* — Faire mariner les tranches de foie dans un peu d'huile d'olive salée et poivrée, les recouvrir avec une mince tranche de lard ou de jambon, et un peu de persil haché, ensuite les enfermer dans une papillote de papier huilé et les faire cuire sur le gril, à feu modéré, pendant six ou sept minutes de chaque côté. Servir avec un jus de citron.

7° *A l'Italienne.* — Couper le foie en bandes de 1 centimètre carré, dans leur longueur totale; les passer à l'œuf battu, et les enduire de panure; ensuite les faire cuire à la poêle dans un mélange de beurre et de graisse de bœuf. Toujours un jus de citron.

8° *A la Lyonnaise.* — Couper le foie en tranches très minces, que l'on fait mariner à l'huile pendant quelques heures. Aligner ces tranches par couches, dans un plat gratin. Recouvrir chaque couche avec des champignons coupés finement, et simplement *blanchis* à l'eau bouillante.

Verser sur le tout une courte sauce au vin blanc, et faire cuire dans un four modéré pendant trois quarts d'heure au moins.

Je ne parle que pour mémoire du foie rôti en entier, au four ou à la broche : le résultat est médiocre, le foie étant de contexture trop sèche pour supporter le feu ardent du four ou de la broche.

Je laisse de côté aussi le foie pilé et préparé en terrine ; j'y reviendrai pour le foie de porc, qui se prête mieux à cette recette.

Rognon de Veau. — On peut appliquer au rognon de veau les mêmes préparations qu'au rognon de bœuf, auquel il est infiniment supérieur. Voici deux recettes qui s'adaptent particulièrement au rognon de veau :

1° *Rognon Braisé.* — Choisir un rognon très frais, enlever les nerfs et les peaux, mais laisser le gras. Ensuite le faire cuire lentement dans son jus, en procédant comme pour les côtelettes braisées ; augmenter le jus naturel, qui serait insuffisant, et servir avec une sauce aux champignons ou aux tomates, ou une litière de légumes verts (les légumes secs et les farineux s'associent mal avec le rognon).

2° *En Omelette.* — Couper le rognon déjà cuit, en petits morceaux que l'on tient au chaud. Lorsque l'omelette est *à demi cuite*, étendre les morceaux de rognon sur le premier feuillet et rabattre dessus les derniers feuillets. Servir en même temps dans une saucière une sauce piquante ou une sauce tomate.

Le *Mou*, le *Cœur*, la *Fraise* de veau sont des morceaux de catégorie inférieure auxquels il est inutile de s'arrêter longtemps.

Quand on veut s'en servir en cuisine, il faut les préparer comme ceux du bœuf. La *fraise* se mange à la *vinaigrette*, après avoir baigné pendant plusieurs heures dans l'eau froide vinaigrée ; et bouilli, pendant deux autres heures dans l'eau salée. La fraise de veau perd difficilement l'odeur peu agréable qui lui est particulière.

Les *amourettes*, que j'ai mentionnées en tête de ce chapitre, ne sont pas autre chose que la moelle épinière du veau, de même contexture que la cervelle, dont elle est le prolongement.

Les *amourettes* sont employées en petits morceaux, mélangées aux garnitures financières et aux timbales milanaises.

On les fait blanchir comme la cervelle, ou cuire sans préparation première, à volonté.

Beignets soufflés à la Gelée. — Mettre sur le feu, dans une sauteuse de terre, deux bonnes cuillerées de beurre frais. Quand il est fondu, y incorporer deux cuillerées de bonne farine, et faire épaissir le mélange avec deux verres de gelée de veau, fondue et chauffée. Tenir la casserole sur un feu très doux, et remuer la pâte avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'elle se détache du fond.

Retirer alors la casserole du feu, et y casser deux ou trois œufs, en continuant de battre la pâte. Quand elle est de bonne épaisseur et bien liée, la faire tomber par petites cuillerées sur une planche recouverte de panure. Laisser refroidir et reposer plusieurs heures, ensuite rouler les beignets dans la panure et les faire frire dans une abondante friture de rognon de bœuf, qui doit être très chaude. Il faut éviter que les beignets ne soient trop rapprochés dans la friture, afin que le gonflement se fasse plus facilement. Pour être bon, chaque beignet doit ressembler à une boule de croûte dorée, absolument creuse à l'intérieur.

Le Veau en Gelée

Le veau en gelée ressemble beaucoup au bœuf en gelée, mais avec quelques différences dans le système de cuisson :

1° Il faut moins de pieds pour la même quantité de viande, parce que toutes les parties du veau contiennent de la gélatine ;

Au lieu d'enlever la pièce de viande au milieu de la cuisson, on la retire de côté aussitôt qu'elle a *pris couleur*, et on ne la met dans le bouillon que lorsque les pieds sont à moitié cuits.

Choisir un morceau de cuissot ou de noix de trois livres environ, le ficeler et le faire roussir dans une daubière, avec un mélange de graisse et de beurre. Éviter que le feu ne soit trop ardent, afin qu'il ne se forme pas de croûte dure autour de la viande.

Quand le morceau est bien roussi, on l'enlève de la daubière et on s'occupe de la gelée. Comme pour le bœuf, il faut employer des pieds de veau, mais, comme je l'ai dit plus haut, en moindre quantité : un gros pied suffit, avec les os et débris de la viande, pour les trois livres indiquées.

Il faut au moins deux verres de vin blanc, un petit verre de cognac, deux litres d'eau, quelques carottes, oignons, bouquet, etc.

Commencer l'ébullition sur un feu vif, écumer et ralentir alors comme pour le pot-au-feu. Le bouillon sera coloré par le jus de veau, qui est resté attaché dans la daubière.

Au bout de trois heures, les morceaux de pieds et les os doivent être à demi cuits ; c'est à ce moment qu'on ajoute le morceau de veau, qui fera tomber la chaleur du bouillon ; quelques minutes d'un feu plus ardent suffisent pour ramener une ébullition régulière qui doit continuer très lentement pendant trois autres heures.

Enlever les carottes avant de mettre la viande, pour éviter qu'elles ne s'écrasent.

Lorsque la gelée est à point, on retire le veau, que l'on place dans un saladier ou dans un moule cannelé (1) ; on arrange tout autour des morceaux de carottes, des haricots verts (cuits dans le bouillon), des rondelles de truffes, etc., et on verse sur le tout la gelée déjà un peu refroidie. Ce refroidissement ne doit pas avoir lieu dans la daubière, il faut passer la gelée bouillante au travers d'une passoire recouverte de mousseline, dans une terrine, et, deux heures après la verser sur la viande. Ensuite on descend le tout à la cave, et au bout de douze heures, la gelée doit être absolument prise. A défaut d'une bonne cave, opérer le refroidissement dans un seau à glace.

Avant de servir la pièce gelée, on enlève la graisse qui est montée à la surface ; avec la pointe d'un couteau, on détache légèrement la gelée des bords du moule, et on le renverse avec précaution sur un plat rond ou ovale, suivant la forme adoptée.

Galantine de veau. — Étendre sur la planche à hacher un joli morceau de baudruche ou de peau ; sur cette enveloppe aligner dans le même sens des tranches de veau de deux doigts d'épaisseur, et les mélanger avec de minces filets de jambon (cuit ou cru) et de lard gras. Saler et poivrer chaque couche de viande. Ensuite rapprocher les bouts de l'enveloppe, les coudre en forme allongée, et envelopper la galantine d'une mousseline assez solide, également cousue et ficelée

D'autre part, faire roussir dans une daubière tous les débris et os de veau ; quand ils sont roux, ajouter un fort pied de veau coupé en morceaux, deux carottes, un bouquet, et couvrir le tout avec deux litres d'eau et deux verres de vin blanc. Faire bouillir comme le pot-au-feu, écumer, et ramener à une ébullition presque insensible ; retourner deux ou trois fois la pièce dans le bouillon, et la retirer au bout de trois heures, sans enlever l'enveloppe de mousseline.

La gelée doit cuire encore trois heures ; on la passe et on procède comme pour le veau en gelée.

On ne dépouille la galantine de son enveloppe qu'au moment de la recouvrir de gelée, pour qu'elle conserve mieux sa forme.

La nécessité d'une cuisson lente s'impose pour le veau plus encore que pour le bœuf ; c'est le seul moyen d'arriver à une bonne réduction du jus et à une clarification naturelle.

(1) Le moule doit être en terre vernissée ; s'il était en métal, la pureté de la gelée serait altérée.

Galantine. — La galantine a beaucoup d'analogie avec le veau en gelée; mais elle est plus économique, parce qu'on peut la faire avec des morceaux d'épaule ou de basse rouelle au lieu d'employer la noix, qui est le plus cher de tous les morceaux de veau.

Terrine de Veau. — Couper une livre de rouelle en tranches de 2 centimètres d'épaisseur environ, couper aussi 150 grammes de jambon et 100 grammes de lard gras en bandes plus minces, arroser le tout avec quelques cuillerées d'eau-de-vie, saler, poivrer, et faire macérer une nuit au frais dans une terrine avec deux carottes et un oignon.

Le lendemain, arranger le veau, le lard et le jambon dans une petite terrine, en terminant par une rangée de lard, couvrir la terrine avec un couvercle percé d'un trou au sommet et faire cuire dans un four modéré pendant deux heures.

Quand la terrine est à peu près refroidie, on la découvre et on verse à l'intérieur quelques cuillerées de jus ou de gelée, qui, en se refroidissant, rendent la viande plus savoureuse.

On peut remplacer le couvercle par une feuille de fort papier beurré.

Employer de petites terrines : une grosse terrine entamée est moins bonne.

Les truffes peuvent toujours être ajoutées dans toute espèce de terrines.

Ce genre de provision peut être conservé dix ou quinze jours, et c'est une ressource pour les cas imprévus.

Une cuisinière entendue s'arrange pour préparer ces choses-là les jours où elle est peu occupée d'autre part.

Pâté froid de Veau au Jambon. — Je donne ici la recette du pâté froid sans attendre l'article *Pâtisserie*, parce que le pâté n'est en somme qu'une terrine où l'on a remplacé le moule de terre par une enveloppe de pâte brisée.

Couper en bandes égales de 1 à 2 centimètres deux livres de rouelle (il faut suivre le fil de la viande), une demi-livre de jambon cru ou cuit, un quart de lard gras (le jambon et le lard doivent être en bandes plus fines), faire mariner le tout dans un verre d'eau-de-vie, avec du sel, du poivre, un bouquet, pendant un jour, en ayant soin de retourner deux ou trois fois la viande dans la marinade.

Le lendemain, faire une pâte *brisée*, ou une *demi-feuilletée*, dont voici les recettes :

Pâte Brisée. — Mettre dans une terrine ou un saladier une livre de farine de gruau (de très bonne qualité). Au milieu de cette farine, creuser un trou ou *puits* dans lequel on mettra une cuillerée d'eau-de-vie, deux fortes pincées de sel, un œuf entier et le blanc d'un autre (on réserve le jaune pour *dorer* la pâte), environ 350 grammes de beurre; ensuite pétrir le beurre avec la main, en ajoutant peu à peu un grand verre d'eau tiède. Travailler le mélange en tournant autour du puits, afin de faire tomber la farine également et de l'incorporer parfaitement dans les substances liquides.

Lorsque toute la farine est absorbée, on en ajoute d'autre sans la peser, jusqu'à ce que la pâte devienne assez consistante pour être étalée. Alors on l'étend sur la planche et on la roule trois fois dans le même sens avec un rouleau de buis; à chaque tour on la replie sur elle-même.

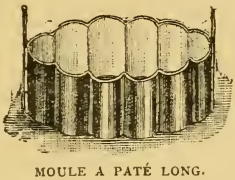
Il faut semer de la farine sur la planche et sur le rouleau, pour éviter que la pâte ne s'attache au bois.

Quand on a fini de rouler, la pâte doit être à la fois ferme, élastique et souple sous le doigt, et présenter à la surface de toutes petites bulles d'air.

Avant de rouler la pâte, on la laisse reposer en boule pendant qu'on organise le moule (1). Il faut d'abord passer à l'intérieur de chaque pièce de ce moule un peu de beurre frais, qu'on étend avec le doigt, sans laisser une seule parcelle non recouverte. Ensuite on assujettit les charnières

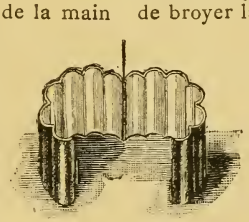
(1) Le moule long et régulier vaut mieux que celui qui s'élargit vers le milieu : la pâte y est mieux mélangée avec la viande ; il faut, bien entendu, que le moule se démonte et soit rattaché par des aiguilles dans les charnières.

et le fond du moule et on le dépose sur un plateau de tôle pour le garnir. On commence par étendre la pâte de façon que sa surface soit supérieure de 3 ou 4 centimètres à la surface de tous les côtés du moule réunis. On prend cette pâte avec les deux mains sans l'étendre et on la place à l'intérieur du moule, en appuyant sur les parois, pour la faire adhérer. Cette opération a besoin de grands soins pour qu'il ne se produise pas de fentes dans le pâté.


MOULE A PATÉ LONG.

Quand le moule est garni de sa pâte, on y étend la viande, le jambon et le lard par couches successives, et en alternant chaque espèce. Il faut terminer par une rangée de lard. Lorsque toute la viande est en place, on la recouvre avec un morceau de pâte qui a été mis en réserve, et auquel on a donné la forme longue du moule ; tout autour de cette pièce longue on passe un pinceau mouillé d'eau froide et on rabat les bords du grand morceau de la pâte qui dépassent le moule, sur les bords mouillés.

Avec les deux doigts de la main droite on retourne et on forme une espèce de cordon de pâte. En faisant ce travail, il faut éviter d'étirer la pâte et la maintenir toujours en place. Si on laissait la pâte sans la fendre, la vapeur de la viande la ferait gonfler et craquer.


MOULE A PATÉ ROND, OUVERT.

Pour éviter cet inconvénient on fait au milieu de la longueur du couvercle une ouverture ronde, dans laquelle on insinue une carte blanche roulée, que l'on entoure d'un morceau de pâte. Enfin, on badigeonne à l'aide d'un pinceau tout l'extérieur du pâté avec un mélange de jaune d'œuf et d'eau.

Le pâté ainsi préparé doit être mis dans un four assez chaud, et cuire pendant trois heures. Une fois cuit, on le laisse refroidir dans son moule, et sur la *cheminée* de carton on le remplit avec de la gelée à demi froide, qui s'insinue dans tous les intervalles vides, et donne du velouté au pâté.

Pour que la gelée prenne bien, il faut mettre le pâté dans un endroit froid, et ne l'entamer qu'au bout de douze heures de repos. Si on tenait à manger chaud ce genre de pâté, ne pas y mettre de gelée. Mais c'est un mauvais système.

Pâte Demi-Feuilletée. — Commencer comme pour la pâte brisée, mettre dans le puits l'eau-de-vie, le sel, le blanc d'un seul œuf, ensuite mélanger peu à peu avec l'eau tiède et la farine. Travailler la pâte comme j'ai indiqué à l'autre recette, mais sans y mettre le beurre. Lorsque la pâte est à la fois molle et résistante, on l'étend sur la planche, on y étend un tiers du beurre, on la replie, et on l'étend de nouveau ; en tout, trois fois, en ajoutant le beurre aussi en trois fois. Pour rendre la pâte bien liée et cassante, il faut la *fraiser* deux fois. (On appelle *fraiser*, l'action de broyer la pâte avec la paume de la main.)

Une dernière fois on étend la pâte sous le rouleau, et on garnit le moule, ainsi que pour la pâte brisée.

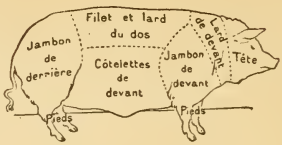
On peut augmenter la proportion de beurre d'un quart, la pâte très fournie en beurre étant toujours plus savoureuse, ce n'est là encore qu'une question de dépense ; mais un point important, c'est de n'employer jamais que du beurre de bonne qualité.

En été il faut travailler la pâte dans un endroit frais ; mais en hiver, dans un endroit assez chaud.

Pour attendrir le beurre et le rendre malléable, il faut non pas le chauffer, ce qui cire la pâte, mais le piler fortement dans un mortier.

LE PORC FRAIS

Le porc est de tous les animaux de boucherie le moins estimé quand on le mange à l'état naturel, c'est-à-dire frais. Par contre, plus qu'aucune autre, cette viande se prête aux différentes opérations de la salaison, que j'indiquerai plus loin, à l'article *Provisions*. Le porc frais est généralement cuit sur le gril, ou rôti, soit à la broche, soit au four, soit même braisé.



PORC ENTIER.

Cuit à l'eau, il est fade, et le bouillon sans parfum.

Le meilleur morceau à rôtir est le filet; les côtelettes viennent ensuite; quant aux quartiers de cuissot et à l'épaule, la chair en est trop grossière pour l'employer fraîche.

Filet, Côtelettes, Rôtis

Filets de porc rôti. — Choisir un joli morceau de filet de trois livres, pris dans le milieu. La chair doit être rouge et d'un grain serré. Enlever le gras, sauf une épaisseur d'un demi-centimètre, qui sert à *nourrir* la viande. Étendre sur tous les côtés du filet une couche de sel (cette petite salaison peut durer de trois à vingt-quatre heures). Lorsque la viande paraît imprégnée de sel, l'essuyer et la faire rôtir à la broche pendant une heure un quart, ou au four pendant une heure à peine, arroser très souvent. Dégraisser le jus et le verser sur le filet.

QUARTIER DE PORC.

Ce filet ainsi rôti peut être servi avec une grande variété de garnitures : à la sauce tomate, à la sauce Robert, à la purée de pommes de terre, de lentilles, entouré d'oseille ou d'épinards, aux cornichons, etc. Presque toutes les garnitures employées pour le veau peuvent s'appliquer au porc frais. Lorsqu'il est froid, on le sert souvent sur une mayonnaise : le mélange est bon au goût, mais d'une assimilation difficile pour certains estomacs.

Côtelettes de Porc frais. — Couper deux côtelettes du poids de 200 grammes environ; faire fondre dans une poêle émaillée 30 grammes de beurre frais. Saler, poivrer les côtelettes et les mettre dans ce beurre, faire roussir des deux côtés, retirer du feu et arroser les côtelettes avec une sauce au choix : *sauce piquante*, *sauce tomate*, ou sur une litière de laitues, d'oseille ou de choux.

Les côtelettes de porc frais, panées et cuites sur le gril, exigent une forte sauce au piment et à la moutarde.

Pieds de Porc. — Saucisses

Pieds de porc frais. — Ils ressemblent beaucoup aux pieds de veau; les recettes données à l'article *Veau* peuvent servir pour les pieds de porc.

Les petites saucisses, les andouilles, le boudin sont, avec le filet, les côtelettes et les pieds, les seules pièces de porc qu'on mange fraîches.

Saucisses sur le Gril. — Piquer les saucisses avec l'aiguille à brider, afin que la peau n'éclate pas sur le feu; il faut sept ou huit trous de chaque côté. Ensuite les rouler dans l'huile d'olive, et les placer sur un gril chaud. Il faut six minutes de cuisson pour les deux côtés.

Saucisses à la Purée. — Faire griller les saucisses comme il vient d'être

dit, ensuite les servir sur une purée quelconque, qu'on arrose de jus de bœuf ou de veau.

Saucisses au Vin Blanc. — Faire une sauce rousse avec un mélange par moitié de vin blanc et de bouillon, laisser mijoter cette sauce pendant dix minutes sur un feu doux. Pendant ce temps cuire les saucisses à la poêle dans du beurre frais, après les avoir piquées. Lorsqu'elles sont légèrement dorées, enlever le beurre, verser la sauce (au travers d'une passoire) sur les saucisses et servir après les avoir retournées deux ou trois fois dans la sauce.

Les crépinettes ou saucisses plates se préparent comme les autres, d'après les recettes précédentes.

La sauce tomate, la persillade, la matelote, le riz crevé au bouillon, vont également bien avec les saucisses et crépinettes.

Andouilles et andouillettes. — Deux noms pour la même chose; la seule différence est dans la grosseur : les andouilles exigent une première cuisson à l'eau bouillante, avant de les accommoder en sauce piquante; les andouillettes cuisent parfaitement sur le gril après qu'on les a *ciselées* (1) de distance en distance.

(1) On appelle *ciseler*, pratiquer de petites fentes sur la peau des viandes ou du poisson qu'on fait cuire sur le gril, afin que cette peau n'éclate pas.

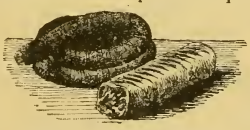
Boudin sur le Gril et à la Friture

BOUDIN NOIR AU SANG DE PORC. — Le boudin est un aliment indigeste, absolument contraire à l'hygiène des estomacs délicats.

Il n'y a que deux façons de le faire cuire :

1° Sur le Gril ; 2° à la Friture.

Boudin sur le Gril. — Couper le boudin en morceaux longs de 6 ou 7 centimètres, fendre la peau en travers par plusieurs incisions transversales, le rouler dans l'huile d'olive et le faire griller, sur un gril déjà chaud, pendant 10 minutes (cinq minutes de chaque côté).



BOUDIN ET ANDOUILLETTE.

Boudin à la Friture. — Couper le boudin en morceaux de 5 centimètres, enlever la peau et faire frire, dans une friture composée de petits morceaux de gras de porc frais. La friture doit être assez abondante, sans cependant que le boudin en soit recouvert. Il faut remuer la poêle, de façon que chaque morceau puisse tourner sur lui-même dans tous les sens. Ce mouvement continuel fait gonfler le boudin, qui arrive à former une boule pleine d'air, et grillée à l'extérieur. Servir sans attendre, pour que le gonflement ne tombe pas.

Dans certains pays on sert le boudin dans une garniture d'oignons blancs coupés et cuits dans la graisse. On commence par faire cuire les oignons, ensuite on les retire de la graisse, et on les conserve au chaud pendant qu'a lieu la friture du boudin.

Les pommes de terre sautées dans la graisse sont également employées, mais cette garniture est un peu lourde et trop farineuse pour le boudin.

De toutes les garnitures, celle qui s'assimile le mieux avec le boudin, c'est une litière de *pommes reinettes* coupées en quartiers, et cuites dans la graisse ainsi qu'il est dit pour les oignons. L'acidité de la pomme forme un condiment vif au boudin, que la pulpe juteuse du fruit humecte agréablement.

Quelle que soit la garniture choisie, il faut, avec la graisse, faire cuire en premier lieu quelques morceaux de cœur, de mou, de foie de porc; tous ces petits morceaux se rôtissent au contact de la graisse chaude, et complètent la garniture du boudin.

Terrine de Foie. — Abats

TERRINE DE FOIE DE PORC. — Éplucher et hacher une livre de foie de porc très frais, avec 100 grammes de lard frais. Mettre ce hachis dans un mor-

tier et le piler jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte, étendre dans une terrine de terre une épaisseur de hachis sur laquelle on dispose quelques morceaux de jambon cuit, coupé en tranches, et quelques rondelles de truffes, remplir la terrine, tasser fortement et faire cuire une heure *au bain-marie dans un four* modéré. Faire refroidir, couvrir avec une couche de saindoux, qu'on verse chaud, sur la terrine froide; le lendemain, recouvrir avec un papier blanc la terrine, qui se conserve dix ou quinze jours.

Tête, Museau et Oreilles de Porc. — Blanchir et racler une tête de porc, l'ouvrir dans sa longueur (1), et la recouvrir d'une forte quantité de gros sel, après l'avoir frottée de tous les côtés avec une poignée de sel *mi-fin* mélangée à une cuillerée à café de *salpêtre*, ou sel de nitre en poudre. On peut à volonté la mettre dans une terrine ou l'étendre sur la planche à saler. La tête doit macérer dix ou quinze jours dans le sel; ensuite, la veille du jour où on veut la servir, on secoue le sel, on lave parfaitement tous les côtés de la tête, on la fait tremper quelques heures dans l'eau froide, et on la fait cuire trois heures dans une marmite d'eau bouillante fortement aromatisée.

Lorsque la peau et les oreilles sont tendres, on les retire du bouillon, aussi chaudes que possible, et on les étend sur la planche à hacher.

Avec un couteau *très coupant*, on coupe toutes les parties de la tête, oreilles, peau, museau, en bandes aussi longues que possible, larges de un à deux centimètres.

Préparer un moule de métal ou de terre, et y étendre, les uns à côté des autres, tous les morceaux qu'on vient de tailler, en mélangeant les parties grasses et les parties cartilagineuses; entre chaque couche on sème des rondelles de truffes et de pistaches ou plus simplement des cornichons émincés et du persil haché.

Lorsque le moule est complet, on tasse la viande avec un couvercle un peu plus petit que le moule, sur lequel on place, à chaque bout, un poids d'un kilo. On fait refroidir et geler cette espèce de galantine à la cave, le lendemain on enlève le moule avant de servir. Il faut opérer avec la viande très chaude, pour que les morceaux adhèrent les uns aux autres. Si le travail est fait avec soin, il y aura une légère couche de gelée sur toute la surface de la pièce froide.

L'ensemble d'une tête donne une assez grosse galantine : pour avoir une plus petite pièce, il faut n'employer que les oreilles, ou que le museau.

(1) La langue est enlevée pour être utilisée en sauce piquante.

Salaisons

Les quelques explications que je viens de donner au sujet du porc frais, sont suffisantes pour diriger une cuisinière dans la préparation des divers morceaux qui sont d'un emploi fréquent en ménage.

Quant aux salaisons, jambons, saucissons, etc., je compte donner le moyen de les faire à la maison, à la suite de l'article *Conserves*.

Contrairement à l'opinion de certains grands cuisiniers, je suis d'avis que cette très importante provision peut se préparer à domicile, sinon dans les petits ménages parisiens, du moins dans toutes les villes de province et à la campagne.

Il y a toujours une notable économie à faire ces provisions chez soi, et une supériorité dans la qualité des matières premières, sur celles que les charcutiers emploient ordinairement.

Ce petit livre ne contient que la première partie des articles parus sous le titre : *Comment on forme une cuisinière*. Toutefois on y trouvera les éléments nécessaires pour la préparation de toutes les viandes de boucherie, qui, à elles seules, sont la base des repas dans la plupart des ménages.

TABLE DES MATIÈRES

A nos Lectrices 4

COMMENT FAIRE SON FEU

Le Fourneau au Charbon.. 6
Nettoyage 6
Allumage 6
Réglage du Feu..... 7
Gril sur le Fourneau.. 7
Gril au Charbon de Bois. 7
Four de Campagne.... 7
La Cuisine au Gaz..... 8
Nettoyage 8
Direction..... 8
Précaution 9
Avantages de la Cuisine au Gaz 9

COMMENT ON DEVIENT ROTISSEUR

Le Rôtissage..... 11
Le Four. — La Broche — Le Tournebroche..... 11
Rôtissoire commune. — Coquille au Charbon de Bois..... 12
Le Jus. — Viandes noires. — Viandes blanches... 13
Durée de la Cuisson..... 13
Bardage au Lard. — Piquage..... 13

CHEZ LE BOUCHER

A Paris, en Province, à la Campagne..... 14
Précautions..... 14
Le Bœuf..... 15
Le Veau..... 15
Le Mouton..... 16

LE BŒUF

Pot-au-Feu 17
Marmite..... 17
Écumage..... 17
Légumes 18
Passoire..... 18
Coloration..... 18
Clarification..... 18
Conservation 19
Le Bœuf Rôti..... 19
Direction du feu..... 19
Le Bœuf Grillé..... 20
Choix des Morceaux... 20
Bifteck au Charbon.... 21
Bifteck au Gaz..... 21
Degré de Cuisson..... 21
Sautés..... 22
Le Bœuf Braisé..... 22
Ustensiles..... 23
Garnitures..... 23
Marinade au Madère... 24
Ustensiles..... 24
Formule 25
Le Bœuf à l'Étuvée..... 25
Le Bœuf à la Mode..... 25
Morceaux..... 25
Formule..... 26
Le Bœuf en Gelée..... 26
Préparation..... 27
Direction..... 27
Précaution 27
Température..... 28
Daube..... 29
Le Bœuf en Galantine..... 29
Ingrédients..... 30
Cuisson 30
Démoulage..... 31
Conservation 31
Le Bœuf Salé..... 31
Salaison..... 31
Macération 32
Cuisson 32
Fumage..... 32
Bœuf avec Garnitures.... 33
Abats de Bœuf..... 34
La Langue..... 34
Braisée..... 34
A la Sauce Piquante. 34
A la Choucroute..... 34
A la Purée de Pommes de terre..... 34
La Cervelle..... 34
En Sauce Rousse.... 34
Au Beurre Noir..... 34
A la Maître d'Hôtel. 35
A la Sauce verte, Mayonnaise, Rémoulade..... 35
A la Printanière..... 35
En Beignets ou Friture..... 35
Le Palais de Bœuf.. 35
Foie, Rognons..... 35
Grillé..... 36
Sauté..... 36
Le Gras-Double..... 36
A la Lyonnaise. 36
Les Restes de Bœuf..... 37
Le Miroton..... 38
A la Sauce Piquante... 38
A la Bonne Femme.... 38
A la Sauce Tomate.... 38
Au Gratin..... 38
A la Persillade..... 39
En Salade..... 39
Aux Champignons..... 39
Les Hachis..... 39
Au Naturel..... 39
Avec Purée de Pommes de terre..... 39
Avec Purée de Tomates 39
En Casserole..... 40
En Croquettes..... 40
En Rissoles..... 40

LE MOUTON

Le Pré-Salé..... 41
Conservation 41
Le Gigot..... 42
Gigot Rôti..... 42

Gigot Froid 43
— au Four..... 43
— Chevreuil 44
— Braisé..... 44
— à la Bourgeoise.. 45
— de Sept Heures.. 45
— à l'Anglaise..... 45
Gigot en Entrée 46
Aux Pommes de terre. 46
Aux Haricots blancs et aux flageolets... 46
Aux Champignons... 46
Aux Lentilles..... 46
A la Financière 46
A la Milanaise 46
Aux Carottes..... 46
En Jardinière..... 46
Aux Tomates..... 47
Aux Cœurs de Laitues..... ... 47
Aux Cœurs d'Artichauts..... 47
Aux Haricots verts... 47
Aux Petits Pois..... 47

La Selle..... 47
Selle Rôtie..... 48
Selle Braisée, et à l'Étuvée..... 48

Le Filet..... 49
Filets de Mouton Sautés..... 49
Filet sur le Gril..... 49
— en Chevreuil.... 49
Carbonade 49

Les Côtelettes..... 50
Description..... 50
Côtelettes sur le Gril.. 50
Panées..... 50
Sautées..... 50
A l'Italienne 50
En Papillotes..... 51
Braisées..... 51

Épaule Braisée, Farcie, etc..... 51
Épaule Roulée et Braisée..... 51
Épaule Farcie..... 52
— à la Sainte-Menehould 52
— aux Carottes..... 53
— Bouillie..... 53
— à la Mode arabe. 53

Ragoût (Navarin, Haricot de Mouton)..... 54
Restes de Mouton..... 54

Tête, Cervelle, Pieds, Rognons, Foie de Mouton..... 54
Tête 54
Cervelle..... 54
Pieds 55
Rognons..... 55
Foie de Mouton..... 55

L'Agneau et le Chevreau.. 55
Agneau Rôti 56
Quartier d'Agneau à la Bernoise..... 56
Quartier d'Agneau Farci 56
Côtelette d'Agneau.... 57
Filets d'Agneau à la Maréchale..... 57
Épigramme d'Agneau au Jus..... 57
Épigramme en Blanquette..... 58
Blanquette d'Agneau... 58
Épaule d'Agneau au Jus..... 58
Daube d'Agneau..... 59
Issues d'Agneau..... 59
Fressure d'Agneau..... 59
Restes d'Agneau Rôti, Croquettes, Coquilles..... 59
Croquettes 59
Coquilles d'Agneau.... 59

Chevreau..... 59

LE VEAU

Choix, Conservation et Préparation du Veau..... 60

Le Veau Rôti 61
A la Broche..... 61
Au Four..... 61
Fricandeau..... 62
Rouelle de Veau à la Bourgeoise 62

Le Veau mariné..... 63
Épaule Roulée..... 63
Veau à la Bonne Femme. 63
Escalopes au Naturel.. 63
— à la Purée..... 64
— aux Légumes verts 64
— aux Champignons et aux Croûtons..... 64
Escalopes à la Milanaise..... 64
Escalopes à la Provençale..... 64
Paupiettes ou Oiseaux sans tête..... 65
Poitrine de Veau en Chartreuse 65
Poitrine à la Chipolata..... 65
Poitrine en Matelote... 66
— à l'Espagnole.... 66

Le Veau en Ragoût..... 66
Tendrons à la Marengo 66
Tendrons en Matelote.. 66
— aux Petits Pois, aux Salsifis, aux pointes d'Asperges..... 67
Tendrons à la Chipolata..... 67
Blanquette de Veau.... 67

Les Abats de Veau..... 68
Tête de Veau au Naturel..... 69
Tête de Veau en Tortue..... 69
Tête de Veau Financière 69
Restes de Tête de Veau..... 70
Oreilles ou Oreillons de Veau..... 7
Langue de Veau..... 71
Pieds de Veau..... 71
— — Farcis..... 71
— — sur le Gril. 71
Ris de Veau..... 71
Foie de Veau..... 72
Rognon de Veau..... 74
Beignets soufflés à la Gelée 74

Le Veau en Gelée..... 74
Galantine de Veau..... 75
Galantine 76
Terrine de Veau..... 76
Pâté froid de Veau au Jambon..... 76
Pâte Brisée..... 76
Pâte Demi-Feuilletée.. 77

LE PORC FRAIS

Filet, Côtelettes, Rôtis.... 78
Côtelettes de Porc frais. 78

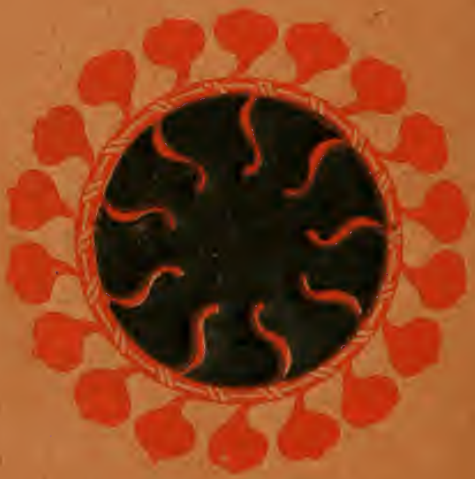
Pieds de Porc. — Saucisses 78
Saucisses sur le Gril.. 78
— à la Purée... 78
— au Vin blanc. 79
Andouilles et Andouillettes..... 79

Boudin sur le Gril et à la Friture..... 79
Boudin sur le Gril..... 79
— à la Friture..... 79

Terrine de Foie. — Abats.. 79
Tête, Museau et Oreilles de Porc..... 80

Salaisons..... 80

375 . . Corbeil. — Impr. ÉD. CRÉTÉ.



BOSTON PUBLIC LIBRARY
3 9999 05987 677 9

Boston Public Library
Central Library, Copley Square

Division of
Reference and Research Services

The Date Due Card in the pocket indicates the date on or before which this book should be returned to the Library.

Please do not remove cards from this pocket.